

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
<b>11 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285	
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181	
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Второй Завтрак</b>								
5	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424	
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
<b>Обед</b>								
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150	
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82	
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293	
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125	
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<b>Полдник</b>								
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82	
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Ужин</b>								
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40	
2	Плов (говядина)	250	2,73	28,15	43,37	53,67	265	
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
5	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			В.Е. Шеврозова					
Зав. столовой			С.В. Сидорова					
Ответственный по питанию			Н.Ф. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК санаторная интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "20" марта 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "20" марта 2025г.  
 Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	8,13	32,38	251,00	181
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>							
1	Икра овощная	70	0,91	1,89	2,66	31,50	52
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	2,19	22,52	34,69	429,33	265
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
4	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	48,57	376,50	181
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>							
1	Икра кабачковая консервированная	120	2,28	10,68	9,24	141,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	300	2,16	5,90	13,12	124,50	82
3	Птица запеченная	120	24,17	28,12	0,09	351,27	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	250	4,81	9,43	33,31	250,00	125
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	120	3,28	8,48	11,46	135,24	40
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Плов (говядина)	300	32,80	33,78	52,04	644,00	265
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.В. Соловьева				
Зав. столовой			И.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.В. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню



Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская  
 санаторная школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "11" марта 2025г.



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г.Симферополь  
 Е.В.Евсюкова  
 "11" марта 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
4	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Плов (говядина)	250	27,33	28,15	43,37	536,67	265
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Андрюшевский				
Зав. столовой			Т.В. Соколова				
Ответственный по питанию			И.В. Семеновичева				

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего			
<b>11 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Яблоко печеное	65	0,00	23,76 -	96,06	646
2	Яйца вареные	40	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	250	0,36	49,76	227,38	256
4	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>						
1	Булочка "Домашняя"	50	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>						
1	Икра кабачковая консервированная	100	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом раст	180	7,80	30,84	207,60	464
5	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>						
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	7,07	9,55	112,70	40
2	Плов (говядина)	250	28,15	43,37	536,67	265
3	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	1,96	14,88	83,00	582
6	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>						
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник			В.С. Добровольский			
Зав. столовой			Ю.Ю. Волочева			
Ответственный по питанию			И.П. Селезнев			

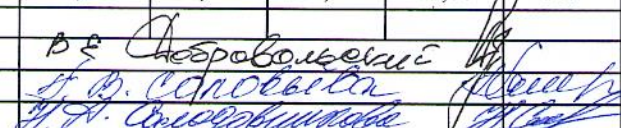
Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная школа-интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "20" *Май* 2025г.

Утверждаю  
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "20" *Май* 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	200	4,76	0,29	39,81	181,90	256
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Полдник</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>							
1	Икра овощная	70	0,91	1,89	2,66	31,50	52
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	25,70	173,00	464
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	21,87	22,52	34,69	429,33	265
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" школа-



"Феодосийская школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "20" Марта 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь



Е.В. Евсюкова  
 "20" Марта 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет детей с с ограничением глютена

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Пудинг творожный запеченный ( б/муки) со сгущ. мол.	110	16,57	5,87	22,73	209,73	285
3	Каша жидкая (кукурузная ) на молоке с водой	200	7,38	9,00	23,23	233,85	255
4	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Обед</b>							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	150	0,60	0,60	14,70	66,00	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	21,99	22,52	34,69	429,33	265
5	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Добровольская Д.В. Соловьева Н.А. Соловьева				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет детей с аллергической реакцией на куриный белок

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Плов (говядина)	250	2,73	28,15	43,37	53,67	265
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Ф. Добровольская				
Зав. столовой			Т.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.В. Соловьева				



Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "11" Март 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "11" Март 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет детей с аллергической реакцией на куриный белок

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>11 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	8,13	40,48	313,75	181
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Обед</b>							
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	2,19	22,52	34,69	429,33	265
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Давыдов				
Зав. столовой			Н.В. Володина				
Ответственный по питанию			Н.А. Волынец				