

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	0,78	6,12	12,50	108,20	580
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.С. Давыдовская				
Зав. столовой			Н.В. Соболева				
Ответственный по питанию			Н.А. Соколовкина				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 санаторная
 интернат"
 Г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "22" февраля 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г.Симферополь
 Е.В.Евсюкова
 "22" февраля 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	70	0,98	7,07	4,62	86,10	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	205/15	23,57	6,04	43,33	322,27	395
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Рагу из овощей и мяса	200	13,60	13,60	13,60	231,20	322
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник		В. В. Давыдовская С. П. Соловьева И. П. Соловьева					
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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



Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "13" февраля 2025г.



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
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
3	Суп молочный с крупой (рис)	300	4,46	5,36	9,22	106,80	121
4	Макаронны отварные с сыром	220	14,89	17,51	37,52	367,84	204
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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	120	1,68	12,12	7,92	147,60	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	300	2,63	3,34	18,47	127,20	104
3	Вареники с картофелем	245/15	27,86	7,14	51,21	380,86	395
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	120	2,04	15,96	6,12	176,40	151
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Рагу из овощей и мяса	300	20,40	20,40	20,40	346,80	322
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	40	1,56	12,24	25,00	216,40	580
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Чабровольский				
Зав. столовой			В.Ю. Соколов				
Ответственный по питанию			Н.А. Солодовникова				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
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
3	Суп молочный с крупой (рис)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
4	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	1,17	9,18	18,75	162,30	580
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Девриковская				
Зав. столовой			Н.В. Соколова				
Ответственный по питанию			Н.А. Соколовская				

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "13" февраля 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
2	Макаронные изделия отварные с овощами	210	8,40	9,24	44,52	301,00	463
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Оладья с джемом	200/15	15,64	15,12	98,51	592,88	697
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
1	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	0,78	6,12	12,50	108,20	580
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.Е. Добровольская
 И.Ю. Еднова
 И.И. Солодовникова

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " 22 " Февраль 2025г.
 Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
2	Макаронные изделия отварные с овощами	200	8,00	8,80	42,40	286,67	463
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
4	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Полдник							
1	Оладья с джемом	100/15	8,36	8,08	52,69	317,12	697
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Обед							
1	Винегрет овощной	70	0,98	7,07	4,62	86,10	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	21,95	27,80	1,54	106,00	104
3	Вареники с картофелем	200/10	22,50	5,77	41,36	307,62	395
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Второй завтрак							
1	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Рагу из овощей и мяса	200	13,60	13,60	13,60	231,20	322
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	0,59	4,59	9,38	81,15	580
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник			И.В. Соловьева				
Зав. столовой			Н.А. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева				

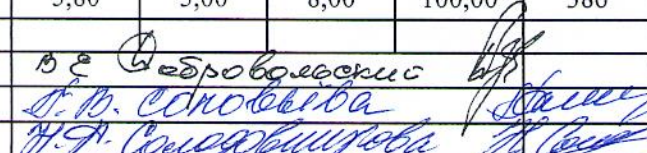
Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " 22 " *Февраль* 2025г.

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные (безглютеновые) с сыром	200	13,54	5,00	157,20	712,00	204
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
Второй Завтрак							
1	Пудинг творожный запеченный (б/муки) со сгущ. мол.	110	16,57	5,87	22,73	209,73	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	70	0,98	7,07	4,62	86,10	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Бифштекс рубленый паровой	90	18,00	12,21	0,00	182,57	331
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302
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
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
3	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет детей с аллергической реакцией на рыбу

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макаронны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	0,78	6,12	12,50	108,20	580
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	86
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "22 Января" 2025г.

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
Второй завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	70	0,98	7,07	4,62	86,10	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	205/15	23,57	6,04	43,33	322,27	395
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Рагу из овощей и мяса	200	13,60	13,60	13,60	231,20	322
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.С. Добровольская				
Зав. столовой			О.В. Ермолова				
Ответственный по питанию			Н.А. Солодовникова				

Фактическое ежедневное меню

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

"Феодосийская
 школа-

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет детей с аллергической реакцией на мясо говядины

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	70	0,98	7,07	4,62	86,10	88
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Вареники с картофелем	205/15	23,57	6,04	43,33	322,27	395
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В. В. Андреева А. Ю. Сидорова М. П. Соловьева				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Зимний. 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			
13 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Чай с молоком	200	1,60	1,30	11,50	64,00	460
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
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
Ужин							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник		В.Е. Давыдовская					
Зав. столовой		Д.В. Соколовва					
Ответственный по питанию		Н.А. Селедковичева					