

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
2 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/20	20,46	15,48	39,20	378,00	223
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	Крендель сахарный	75	5,31	9,86	41,81	277,50	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	117,00	82
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,00	239,94	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	100	3,00	8,40	7,00	116,00	32
2	Рагу из овощей и мяса	250	1,70	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
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							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
2 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,66	12,37	33,50	280,95	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100/20	17,54	13,27	33,60	324,00	223
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
Второй Завтрак							
1	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,00	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,60	82
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	20,00	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	70	3,36	7,49	4,55	98,70	33
2	Рагу из овощей и мяса	200	1,36	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	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

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

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

Data:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
2 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	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,66	12,37	33,50	280,95	183
4	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	21,92	16,59	42,00	405,00	223
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	Крендель сахарный	75	5,31	9,86	41,81	277,50	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	1,34	117,00	82
3	Котлеты рубленые из птицы	110	17,44	16,76	16,28	286,00	294
4	Рис припущенный	150	3,64	4,30	3,67	199,95	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	100	4,80	10,70	6,50	141,00	33
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Рагу из овощей и мяса	250	1,70	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	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: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
2 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	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	12,99	18,56	50,26	421,43	183
4	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	21,92	16,59	42,00	405,00	223
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	Крендель сахарный	100	7,08	13,14	55,74	370,00	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	120	2,28	10,68	9,24	141,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	300	2,43	6,02	16,13	140,40	82
3	Котлеты рубленые из птицы	120	19,03	18,28	17,76	312,00	294
4	Рис припущенный	200	4,85	5,73	48,89	266,60	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	120	5,76	12,84	7,80	169,20	33
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	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							

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

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

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего			
2 день						
Завтрак						
1	Каша гречневая вязк б/мол с сахар	250	15,46	41,88	351,19	256
2	Оладья с сахаром	150/15	11,60	84,00	488,00	696
3	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
5	Чай с лимоном	200	0,02	15,20	62,00	377
Второй Завтрак						
1	Крендель сахарный	75	9,86	41,81	277,50	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,00	30,65	120,00	360
Обед						
1	Икра кабачковая консервированная	100	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	5,02	13,44	117,00	82
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,24	14,80	260,00	294
4	Рис припущенный	180	5,16	44,00	239,94	305
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 смеси сухофруктов	200	0,09	32,01	132,80	349
Полдник						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	0,00	20,20	84,80	389
Ужин						
1	Салат из свеклы	100	10,70	6,50	141,00	33
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	289,00	322
3	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
5	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2						
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
2 день							
Завтрак							
1	Каша гречневая вязк б/мол с сахар	200	8,66	12,37	33,50	280,95	256
2	Оладьи с сахаром	150/15	11,90	11,60	84,00	488,00	696
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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
Второй Завтрак							
1	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,00	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,60	82
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	199,95	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы	70	3,36	7,49	4,55	98,70	33
2	Рагу из овощей и мяса	200	1,36	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	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							

С.В. Сопова
Н.А. Соловьева
Н.В. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
2 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая (гречневая) на молоке с водой	200	7,69	10,77	29,69	248,46	255
3	Пудинг творожный запеченный (б/муки)	100	15,07	5,33	20,67	190,67	285
4	Сметана 15 %	10	0,24	1,50	0,32	15,75	433
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,60	82
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	20,00	305
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
7	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	70	3,36	7,49	4,55	98,70	33
2	Рагу из овощей и мяса	200	1,36	13,60	13,60	231,20	322
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
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							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

22.11.2025г.

"22" Июня 2025г.

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			
2 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком (б,яиц)	120/20	20,46	15,48	39,20	378,00	223
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	Крендель сахарный	75	5,31	9,86	41,81	277,50	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	117,00	82
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,00	239,94	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	100	3,00	8,40	7,00	116,00	32
2	Рагу из овощей и мяса	250	1,70	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							
Зав. столовой			И. В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н. П. Соловьева				

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Феодосийская санаторная
школа-интернат"
г. Феодосия
И.В. Калинина
22.05.2025г.

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

Сезон: Весенний. **Возрастная категория** 7-11 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			
2 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,66	12,37	33,50	280,95	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	100/20	17,54	13,27	33,60	324,00	223
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
Второй Завтрак							
1	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,00	415
2	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,60	82
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	20,00	305
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы с сыром	70	3,36	7,49	4,55	98,70	33
2	Рагу из овощей и мяса	200	1,36	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	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							