

Фактическое ежедневное меню

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

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

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>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00	70
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<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	Шницели припущенные из птицы	100	20,00	18,00	10,71	284,29	372
3	Капуста тушеная	180	3,67	6,62	14,20	138,60	139
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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
			<b>ДОБРОВОЛЬСКИЙ</b>				
			<b>ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ</b>				
Медицинский работник			<i>В.В. Соколов</i>				
Зав. столовой			<i>Н.А. Соколовникова</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.А. Соколовникова</i>				

**Фактическое ежедневное меню**

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

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

Дата:

**Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет**

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
<b>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	70
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<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	Шницели припущенные из птицы	90	18,00	16,20	9,64	255,86	372
3	Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>Добровольский</b>				
Медицинский работник			<b>Владимир Евгеньевич</b>				
Зав. столовой			<i>Н.А. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.А. Соловьева</i>				

Фактическое ежедневное меню

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

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



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
<b>3 день</b>							
<i>Завтрак</i>							
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	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00	70
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<i>Второй Завтрак</i>							
1	Ватрушка с творогом	100	12,29	7,31	38,91	269,33	410
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<i>Обед</i>							
1	Икра баклажанная консервированная	120	2,04	15,96	6,12	176,40	151
2	Суп любительский	300	7,08	3,12	30,36	178,80	155
3	Рыба припущенная	140	21,79	10,46	1,17	185,82	227
4	Пюре картофельное	250	5,11	8,00	34,07	228,75	312
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	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<i>Полдник</i>							
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
<i>Ужин</i>							
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	Шницели припущенные из птицы	120	24,00	21,60	12,86	341,14	372
4	Капуста тушеная	250	5,10	9,20	19,73	192,50	139
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	Кондитерское изделие	30	0,18	1,41	22,50	109,80	581
8	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<i>Ужин 2</i>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>ДОБРОВОЛЬСКИЙ</b>				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ <i>В.Е.</i>				
Зав. столовой			<i>С.Ю. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.А. Соседовникова</i>				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
Директор ГБОУ РК "Феодосийская  
санаторная школа-интернат"

г. Феодосия  
И.В. Калинина  
" 26 " *Март* 2025г.

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



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо	ЭЦ	№
			всего	всего	ы г		
<b>3 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
3	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	70
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Ватрушка с творогом	100	12,29	7,31	38,91	269,33	410
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	220	4,49	7,04	29,98	201,30	312
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	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<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	Шницели припущенные из птицы	120	24,00	21,60	12,86	341,14	372
4	Капуста тушеная	200	4,08	7,36	15,78	154,00	139
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	Кондитерское изделие	30	0,18	1,41	22,50	109,80	581
8	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
			<b>ДОБРОВОЛЬСКИЙ</b>				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			<i>С.А. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.А. Селедковичева</i>				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	ы г		
<b>3 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
2	Овощи натуральные по сезону	100	0,10	1,70	10,00	70
2	Макароны отварные с томатом	200	8,00	42,20	280,00	462
3	Яйца вареные	40	4,60	0,28	63,00	209
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 лимоном	200	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>						
1	Булочка "Веснушка"	75	4,59	35,85	208,50	429
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	27,88	114,60	342
<b>Обед</b>						
1	Икра баклажанная консервированная	100	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	8,97	1,00	159,27	227
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	Чай каркаде	200	0,01	14,00	56,00	461
<b>Полдник</b>						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки 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	Шницели припущенные из птицы	110	19,80	11,79	312,71	372
3	Капуста тушеная	180	6,62	14,20	138,60	139
4	Кондитерское изделие	20	0,94	15,00	73,20	581
5	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
7	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
			<b>Добровольский</b>			
Медицинский работник			Владимир Евгеньевич			
Зав. столовой			<i>А.В. Соколова</i>			
Ответственный по питанию			<i>Н.А. Селедзюшкова</i>			

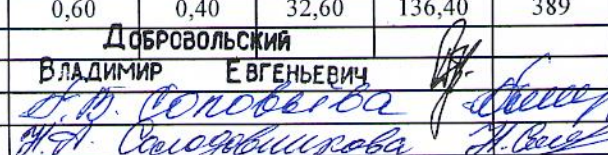
**Фактическое ежедневное меню**

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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 " 26 " марта 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>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	70
2	Макароны отварные с томатом	200	8,20	8,00	42,20	280,00	462
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	20,80	2,02	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
3	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	2,57	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	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Шницели припущенные из птицы	90	18,00	16,20	9,64	255,86	372
3	Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139
4	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
			<b>ДОБРОВОЛЬСКИЙ</b>				
			<b>ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ</b>				
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

## Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная школа-интернат"

г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 " 26 " *Марта* 2025г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"

г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 " 26 " *Марта* 2025г.



Дата:

Сезон: Весенний. 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			
<b>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
3	Каша жидкая (кукурузная ) на молоке с водой	200	7,38	9,00	23,23	233,85	255
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	312
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<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	Шницели припущенные из птицы	90	18,00	16,20	9,64	255,86	372
3	Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139
4	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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>Добровольский</b>				
Медицинский работник			Владимир Евгеньевич				
Зав. столовой			<i>И.В. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.А. Солодовникова</i>				

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "26" марта 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	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
<b>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00	70
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Ватрушка с творогом (б/яиц)	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<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	Шницели припущенные из птицы	100	20,00	18,00	10,71	284,29	372
3	Капуста тушеная	180	3,67	6,62	14,20	138,60	139
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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
			<b>Добровольский</b>				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			И.В. Соновцова				
Ответственный по питанию			И.В. Соновцова				



Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "26" *августа* 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 ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	70
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Ватрушка с творогом (б/яиц)	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<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	Шницели припущенные из птицы	90	18,00	16,20	9,64	255,86	372
3	Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			Добровольский				
Медицинский работник			Владимир Евгеньевич				
Зав. столовой			<i>Н.Н. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.Н. Соколов</i>				