

Фактическое ежедневное меню

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

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

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
6 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель в молоке	180	3,92	6,93	1,92	162,00	127
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	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	28,90	221,00	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,58	5,41	46,62	26,55	302
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			<i>Д.В. Соновкина</i>				
Зав. столовой			<i>И.А. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.С. Соловьева</i>				

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
6 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127
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	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	22,13	302
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
2	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
" 26 " Апреля 2025г.

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

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
6 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
2	Каша жидкая молочная рисовая	300	11,2	18,3	49,0	407,1	182
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Кондитерское изделие	40	3,00	3,92	29,76	166,00	582
7	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	120	3,60	4,56	6,36	80,40	157
2	ПЦи из свежей капусты с картофелем	300	2,12	5,94	9,48	107,70	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	14,51	17,75	17,51	288,36	235
4	Картофель в молоке	250	54,50	9,63	26,68	225,00	127
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	120	1,56	8,88	10,20	127,20	39
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Гуляш (говядина)	110	17,46	20,15	3,47	265,20	260
4	Каша пшеничная рассыпчатая	200	8,42	6,01	51,80	295,00	302
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 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
" 26 " *Апрель* 2025г.

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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ реценту ры
6 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 рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель в молоке	220	4,80	8,47	23,47	198,00	127
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	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	2,89	221,00	260
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	3,89	221,25	302
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 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			<i>И.В. Соколов</i>				
Зав. столовой			<i>И.В. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.В. Соколов</i>				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
6 день						
Завтрак						
1	Яблоки фаршированные изюмом	50	0,20	11,35	48,00	447
2	Каша рисовая вяз б/ мол с сахаром	250	0,36	49,76	227,38	256
3	Хлеб пшеничный	50	0,40	24,60	117,00	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
Второй Завтрак						
1	Булочка "Домашняя"	75	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
Обед						
1	Овощи консервированные отварные	100	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной	180	5,16	20,52	140,40	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 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	7,40	8,50	106,00	39
2	Гуляш (говядина)	100	16,79	2,89	221,00	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	5,41	46,62	265,50	302
4	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	27,88	114,60	342
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 "Феодосийская
санаторная школа-

интернат"
г. Феодосия

И.В. Калинина
2025г.

Утверждаю
Директор
ООО "Сбалансированное питание"

г.Симферополь

Е.В.Евсюкова

" 26 " Июня 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г	ккал	
6 день							
Завтрак							
1	Яблоки фаршированные изюмом	50	0,30	0,20	11,35	48,00	447
2	Каша рисовая вяз б/ мол с сахаром	200	4,76	0,29	39,81	181,90	256
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	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
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Пци из свежей капусты с картофелем	200	14,12	3,96	0,63	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель отварной	150	1,90	4,30	17,10	117,00	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 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	25,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	74,20	39
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	221,25	302
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
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Согласовано

Директор ГБОУ РК "Феодосийская
санаторная школа-интернат"
г. Феодосия

 И.В. Калинина

" 26 " 2025г.

Утверждаю
Директор
ООО "Сбалансированное развитие"
г.Симферополь
" 26 " апреля 2018 г.

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			
6 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
3	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
4	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	1,99	19,12	100,00	380
Второй Завтрак							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260
3	Каша рассыпчатая пшенная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	302
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			И. В. Соповаева				[подпись]
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							
			И. А. Соловьева				[подпись]

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

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

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г	ккал	
6 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	ПЦи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель в молоке	180	3,92	6,93	1,92	162,00	127
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	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	28,90	221,00	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,58	5,41	46,62	26,55	302
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
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
"26" *Ан. Яковлев* 2025г.

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
6 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127
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	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	22,13	302
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
2	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			<i>С.М. Соновская</i>				
Зав. столовой			<i>А.В. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>А.В. Соловьева</i>				