

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>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,00	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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	100	8,00	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	300	21,53	19,32	26,06	360,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
3	Каша гречневая вязкая	180	5,50	6,04	24,63	174,60	303
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>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>ДРЪРВОЛЬСКИЙ</b>				
			<b>ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ</b>				
Медицинский работник			<i>В.В. Соновья</i>		<i>Е.В. Евсюкова</i>		
Зав. столовой			<i>М.В. Солодовникова</i>				
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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



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



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
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	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			Доброзольский ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			Н. Ю. Соколовцева				
Ответственный по питанию			Н. В. Соколовцева				

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>5 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
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	48,57	376,50	181
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	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	120	9,60	12,12	18,24	220,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	300	2,86	6,09	15,59	140,40	111
3	Рагу из птицы	300	21,53	19,32	26,06	360,00	289
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
<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	Капуста тушеная с яблоками	120	2,52	4,56	16,44	141,60	486
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Биточки (особые) (говядина)	110	15,74	25,16	13,34	346,00	269
4	Каша гречневая вязкая	200	6,11	6,72	27,36	194,00	303
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>ДОБРОВОЛЬСКИЙ</b>				
Медицинский работник			<b>ВЛАДИМИР ЕВГЕНЕВИЧ</b>				
Зав. столовой			<i>И.Ф. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.Ф. Соколов</i>				

Фактическое ежедневное меню



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



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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
<b>5 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	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
4	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,00	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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	96,30	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	100	8,00	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	250	1,71	16,10	21,71	300,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>ДОБРОВОЛЬСКИЙ</b>				
Медицинский работник			<b>ВЛАДИМИР</b>		<b>ЕВГЕНЬЕВИЧ</b>		
Зав. столовой			<i>В.В. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.Д. Солодовникова</i>				

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>5 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Омлет натур. на пару б/мол.	120	13,88	2,11	184,70	210
2	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	250	0,36	49,76	227,38	256
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
<b>Второй Завтрак</b>						
1	Кондитерское изделие	20	1,96	14,88	83,00	582
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,09	32,01	132,80	349
<b>Обед</b>						
1	Салат "Свеколка"	100	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	250	16,10	21,71	300,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	100	3,80	13,70	118,00	486
2	Биточки (особые) (говядина)	100	22,87	12,13	314,55	269
3	Каша гречневая вязкая	180	6,04	24,63	174,60	303
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>Ужин 2</b>						
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник		ДОБРОВОЛЬСКИЙ ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ			
	Зав. столовой		И.В. Соколов			
	Ответственный по питанию		И.В. Соколов			

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Омлет натур. на пару б/мол.	120	11,15	13,88	2,11	184,70	210
2	Каша манная 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	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	200	19,08	4,06	10,40	93,60	111
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	2,05	145,50	303
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	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>Дзбровольский</b>				
Медицинский работник			<b>Владимир Евгеньевич</b>				
Зав. столовой			<i>В.В. Соколов</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.А. Соловьев</i>				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "28" *Мая* 2025г.

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Каша вязкая (пшенная) с маслом	200	5,81	9,24	31,71	229,52	256
4	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
5	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с крупой и томатом ( рис)	200	1,44	3,20	13,60	88,80	115
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
4	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
5	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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
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
			Д.С.С.ВОЛЬСКИЙ				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			<i>С.В. Соколова</i>				
Ответственный по питанию			<i>Ч.А. Самаровичева</i>				

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>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
2	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	13,90	429
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	100	8,00	10,10	15,20	184,00	83
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Рагу из птицы	300	21,53	19,32	26,06	360,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
3	Каша гречневая вязкая	180	5,50	6,04	24,63	174,60	303
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>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
			<b>Добропольский</b>				
Медицинский работник			Владимир Евгеньевич				
Зав. столовой			И. В. Соновцова				
Ответственный по питанию			И. А. Солодовникова				



Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 " 28 " Июня 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>5 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	210	6,11	10,72	34,00	263,55	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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
2	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	13,90	429
<b>Обед</b>							
1	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80	83
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
3	Рагу из птицы	200	14,35	12,88	17,37	240,00	289
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
<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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
3	Каша гречневая вязкая	150	4,58	5,04	20,52	145,50	303
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	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			Д.Ю. Соколова				
Ответственный по питанию			Н.А. Соколовникова				