

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 28 " *Апрель* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 28 " *Апрель* 2024г.
 Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
6	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

И. В. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "28" *Апрель* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 "28" *Апрель* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет для детей-сирот и детей,
 оставшихся без попечения родителей

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Омлет с сыром	60	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	300	4,46	5,36	9,22	106,80	121
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	120	1,68	4,56	10,44	88,80	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	300	2,51	6,11	15,23	137,40	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	14,51	17,75	17,51	288,36	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	250	4,81	9,43	33,31	250,00	125
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	100	7,80	6,12	47,80	278,00	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,60	4,56	63,60	200,40	157
2	Бигус	250	27,00	19,95	78,00	319,50	329
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
5	Кондитерское изделие	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
6	Фрукты свежие	200	0,80	0,80	19,60	108,00	82
7	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>А.В. Соколова</i>					
Ответственный по питанию		<i>Алекс</i>					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "28" Апреля 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 "28" Апреля 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Шницель рыбный натуральный	110	12,28	15,02	14,82	244,00	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Бигус	225	20,25	14,96	58,50	23,96	329
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	0,09	0,71	11,25	54,90	581
6	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

А.В. Соловьева *А.В. Кордончик*

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 28 " *Апрель* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 28 " *Апрель* 2024г.
 Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет для детей-сирот и детей,
 оставшихся без попечения родителей

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	20,93	50,93	12,69	114,50	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	220	4,23	8,30	29,31	220,00	125
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Бигус	250	22,50	16,63	6,50	266,25	329
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	3,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
5	Кондитерское изделие	30	0,18	1,41	22,50	109,80	581
6	Фрукты свежие	200	0,80	0,80	19,60	88,00	82
7	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>Н. В. Соловьева</i>					
Ответственный по питанию		<i>Алекс</i>					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "28" *Апрель* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 "28" *Апрель* 2024г.
 Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет для для детей, не переносящих
 молоко (безмолочная диета)

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (четверг)							
Завтрак							
1	Блины с джемом	150	8,81	14,81	68,81	326,47	694
2	Каша пшениная вязкая б/мол с сахаром	250	7,14	1,67	51,43	251,19	256
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной с луком	180	3,68	5,76	24,53	164,70	126
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	3,06	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Бигус	250	22,50	16,63	6,50	266,25	329
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	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

А.В. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 Т. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 28 " *Апреля* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Корлончик
 " 28 " *Апреля* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет для для детей, не переносящих
 молоко (безмолочная диета)

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Блины с джемом	120	7,05	11,85	55,05	261,18	694
2	Каша пшениная вязкая б/мол с сахаром	200	5,71	13,33	41,14	200,95	256
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	40,19	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
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	150	0,60	0,60	14,70	66,00	82
Обед							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	16,74	4,07	10,15	91,60	96
3	Шницель рыбный натуральный	110	12,28	15,02	14,82	244,00	235
4	Картофель отварной с луком	150	3,06	4,80	20,44	137,25	126
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	26,60	3,71	116,90	157
2	Бигус	225	20,25	14,96	5,85	239,63	329
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	0,09	0,71	11,25	54,90	581
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
							<i>А.В. Соловьева</i>
							<i>А.В. Соловьева</i>