

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Медицинский работник			<i>В.В. Соколов</i>			<i>И.А. Соловьева</i>	
Зав. столовой			<i>И.А. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.А. Соловьева</i>				

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 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			
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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Медицинский работник			И. П. Соколов				
Зав. столовой			И. А. Соловьева				
Ответственный по питанию			И. С. Соловьев				

Фактическое ежедневное меню



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		
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	Щи 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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			И.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.А. Солодовниковой				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо	ЭЦ	№
			всего	всего	ы г		
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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			Ю. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н. Соколовская				

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			
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
			Добровольский			
Медицинский работник			Владимир Евгеньевич			
Зав. столовой			<i>С. Ю. Соколова</i>			
Ответственный по питанию			<i>И. А. Соколов</i>			

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "29" Марта 2025г.

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "29" 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			
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	Щи 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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			<i>И.В. Сонобова</i>				
Ответственный по питанию			<i>И.А. Солодовникова</i>				

Фактическое ежедневное меню

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



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



Дата:

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

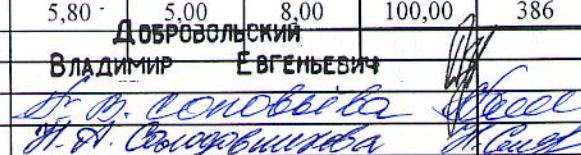
№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
6 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
3	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
4	Кофейный напиток с молоком	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 пшеничная	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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			<i>Е.В. Евсюкова</i>		<i>[Signature]</i>		
Ответственный по питанию			<i>И.А. Соколовникова</i>		<i>[Signature]</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	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			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	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
			Добровольский Владимир Евгеньевич				
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



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			
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
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ				
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ				
Зав. столовой			<i>В.В. Соновцова</i>				
Ответственный по питанию			<i>Н.А. Соколовникова</i>				