

Фактическое ежедневное меню



Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 15 " *Мая* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт улы
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
3	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Салат из припущенной моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
<i>И.О. Соловьева</i>							
<i>Кордончик</i>							

Фактическое ежедневное меню



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

Утверждаю
Директор
ООО "Традиции"
г. Симферополь

А.В. Кордончик
" 13 " Мая 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 улы
			всего	всего			
4 день (четверг)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
4	Каша вязкая молочная овсяная	250	11,9	18,7	53,8	432,9	173
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
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
Обед							
1	Овощи консервированные отварные	120	3,60	4,56	6,36	80,40	157
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	300	2,51	6,11	15,23	137,40	96
3	Плов из птицы	250	2,70	13,42	54,68	448,00	291
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
Полдник							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Пюре из моркови	120	1,68	4,56	10,44	88,80	477
2	Котлеты домашние (говядина)	110	14,58	27,86	10,98	352,17	271
3	Картофель отварной с луком	250	5,11	8,00	34,07	228,75	126
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	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
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							
Ответственный по питанию							

И.В. Соловьева



Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 18 " Мая 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт улы
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
<i>Завтрак</i>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
3	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
7	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
<i>Второй Завтрак</i>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<i>Обед</i>							
1	Салат из припущенной моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<i>Полдник</i>							
1	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
<i>Ужин</i>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	15,00	125
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<i>Ужин 2</i>							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>И.В. Соловьева</i>					
Ответственный по питанию		<i>Соловьева</i>					

Фактическое ежедневное меню



Утверждаю
Директор
ООО "Традиции"
г. Симферополь

А.В. Кордончик

" 13 " Июля 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 улы
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	15	0,12	10,88	0,20	99,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
3	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
Обед							
1	Салат из припущенной моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-щиплят	110	15,75	21,85	8,91	294,80	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	200	7,28	7,71	40,61	260,95	203
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	30	1,17	9,18	18,75	162,30	580
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	120/50	16,58	8,42	6,46	178,50	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	220	4,23	8,30	29,31	220,00	125
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
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

И.В. Соловьева

И.В. Соловьева

Фактическое ежедневное меню



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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 13 " 2024г.

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт улы
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
Завтрак							
1	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	250	7,1	4,2	44,9	247,6	173
2	Омлет натур. на пару б/мол.	115	10,69	13,30	2,02	177,00	210
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	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	Салат из припущенной моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	110	15,75	21,85	8,91	294,80	297
4	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,20	7,92	38,16	258,00	463
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом раст	180	3,48	7,80	30,84	207,60	464
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
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>С.Ю. Соловьева</i>					
Ответственный по питанию		<i>Соловьева</i>					

Фактическое ежедневное меню



Утверждаю
Директор
ООО "Традиции"
г. Симферополь

А.В. Кордончик
" 13 " Мая 2024г.

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт уды
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
Завтрак							
1	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	200	5,7	3,3	35,9	198,1	173
2	Омлет натур. на пару б/мол.	115	10,69	13,30	2,02	177,00	210
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 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	Салат из припущенной моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297
4	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,00	6,60	31,80	215,00	463
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	25,70	173,00	464
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

И.В. Забелина

А.В. Кордончик