

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			
<b>3 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Салат из моркови и кураги	80	1,52	2,40	14,00	84,00	48
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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
<b>Полдник</b>							
1	Сырники из творога со сгущенным молоком	120/20	21,68	17,94	34,28	386,00	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
3	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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	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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>И.В. Соловьева</i>					
Ответственный по питанию		<i>Иванов</i>					

Фактическое ежедневное меню



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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 " 15 " *Май* 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 уры
			всего	всего			
<b>2 день (вторник)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	12,99	18,56	50,26	421,43	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	21,92	16,59	42,00	405,00	223
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
<b>Обед</b>							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	300	2,43	6,02	16,13	140,40	82
3	Котлеты рубленые из птицы	120	19,03	18,28	17,76	312,00	294
4	Рис припущенный	200	4,85	5,73	48,89	266,60	305
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
<b>Полдник</b>							
1	Крендель сахарный	100	7,08	13,14	55,74	370,00	415
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы с сыром	120	5,76	12,84	7,80	169,20	33
2	Рагу из овощей и мяса	300	2,04	20,40	20,40	346,80	322
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
<i>И.В. Соколова</i>							

Фактическое ежедневное меню



Утверждаю  
Директор  
ООО "Традиции"  
г. Симферополь

А.В. Кордончик

" 15 " Июля 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт уры
			всего	всего			
<b>3 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Салат из моркови и кураги	70	1,33	2,10	12,25	73,50	48
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
<b>Полдник</b>							
1	Сырники из творога со сгущенным молоком	100/20	18,58	15,38	29,38	330,86	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Бигус	225	2,03	14,96	5,85	239,63	329
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>Л.О. Соколова</i>					
Ответственный по питанию		<i>Александр</i>					

Фактическое ежедневное меню



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

И.В. Калинина  
2024г.

Утверждаю  
Директор  
ООО "Традиции"  
г. Симферополь

А.В. Кордончик  
" 15 " *Мая* 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			
<b>3 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	15	0,12	10,88	0,20	99,00	14
2	Салат из моркови и кураги	80	1,52	2,40	14,00	84,00	48
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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	14,69	59,90	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	220	4,49	7,04	29,98	201,30	312
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
<b>Полдник</b>							
1	Сырники из творога со сгущенным молоком	120/20	21,68	17,94	34,28	386,00	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	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	30	0,18	1,41	22,50	109,80	581
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							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

*И.В. Соколова*

*Смирнов*

Фактическое ежедневное меню



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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 " 15 " Май 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 уры
			всего	всего			
<b>3 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Салат из моркови и кураги	80	1,52	2,40	14,00	84,00	48
2	Макароны отварные с томатом	200	8,20	8,00	42,20	280,00	462
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Картофель отварной с маслом раст	180	3,48	7,80	30,84	207,60	464
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
<b>Полдник</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Ужин</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>С.В. Соловьева</i>					
Ответственный по питанию		<i>Александр</i>					

Фактическое ежедневное меню



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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 " 15 " *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 улы	
			всего	всего				
<b>3 день (среда)</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Салат из моркови и кураги	70	1,33	2,10	12,25	73,50	48	
2	Макароны отварные с томатом	200	8,20	8,00	42,20	280,00	462	
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	
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	14,69	59,90	377	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82	
<b>Обед</b>								
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151	
2	Суп любительский	200	4,72	20,80	2,02	119,20	155	
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227	
3	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	2,57	173,00	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	
<b>Полдник</b>								
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581	
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<b>Ужин</b>								
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40	
2	Бигус	225	2,03	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	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Ужин 2</b>								
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
Медицинский работник			<i>С.В. Соновыта</i>					<i>Клеф</i>
Зав. столовой								
Ответственный по питанию								