

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  
" 16 " Мая 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт уны
			всего	всего			
<b>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	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	9,9	15,6	44,8	360,7	173
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	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	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
2	Плов из птицы	250	2,25	11,18	45,57	373,33	291
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Картофель отварной с луком	180	3,68	5,76	24,53	164,70	126
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	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
7	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
<b>Медицинский работник</b>							
<b>Зав. столовой</b>							
<b>Ответственный по питанию</b>							

*И.В. Соколова* *С.В. Смирнов*

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК «Феодосийская  
 санаторная школа-интернат»  
 г. Феодосия  
 И.В. Карниина  
 2024г.



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 " 16 " 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			
<b>1 день (понедельник)</b>							
<i>Завтрак</i>							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	250	11,9	18,7	53,8	432,9	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	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
<i>Второй Завтрак</i>							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
<i>Обед</i>							
1	Салат из припущенной моркови	120	1,44	7,20	13,44	124,80	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	300	6,59	6,32	19,84	177,90	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	110	17,18	23,83	9,72	321,60	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
<i>Полдник</i>							
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
<i>Ужин</i>							
1	Капуста тушенная с яблоками	120	2,52	4,56	16,44	141,60	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	250	4,81	9,43	33,31	250,00	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
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<i>Ужин 2</i>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

*И.В. Карниина* *А.В. Кордончик*



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  
" 16 " 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			
<b>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
4	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
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	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	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Плов из птицы	200	18,01	8,95	36,45	298,67	291
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Полдник</b>							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин</b>							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
3	Картофель отварной с луком	150	3,06	4,80	20,44	137,25	126
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
7	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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  
 " 16 " 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>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	15	0,12	10,88	0,20	99,00	14
2	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
4	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Плов из птицы	250	2,25	11,18	45,57	373,33	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
<b>Полдник</b>							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин</b>							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Картофель отварной с луком	220	4,49	7,04	29,98	201,30	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
<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. Соловьева* *Соловьева*

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  
 " 16 " Мая 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>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	250	7,1	4,2	44,9	247,6	173
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	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	20,93	5,09	12,69	114,50	96
3	Плов из птицы	250	2,25	11,18	45,57	373,33	291
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Полдник</b>							
1	Блины с повидлом	200/20	10,87	10,22	85,15	478,82	694
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин</b>							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Картофель отварной с луком и раст.масл.	180	3,76	7,45	31,50	209,45	166
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	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	25,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

*И.В. Соколова*

*А.В. Кордончик*

Фактическое ежедневное меню



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 " 16 " *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>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша вязкая овсяная б\мол. с сахаром	200	5,7	3,3	35,9	198,1	173
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	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Плов из птицы	200	1,80	8,95	36,45	298,67	291
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Полдник</b>							
1	Блины с повидлом	150/20	8,40	7,90	65,80	370,00	694
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин</b>							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
3	Картофель отварной с луком и раст.масл.	150	31,36	6,20	26,25	174,55	166
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	Булочка "Веснушка"	30	3,90	3,06	23,90	139,00	429
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<p>Исполнитель: <i>И.В. Соловьева</i></p> <p>Подпись: <i>Соловьева</i></p>							