

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
 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			
9 день (вторник)							
Завтрак							
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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	26,69	285
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	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 свеклы и моркови	100	1,30	6,10	7,30	89,00	27
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,83	10,80	32,67	259,20	205
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рагу из птицы	250	17,14	16,10	21,71	300,00	289
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
Г.В. Соловьева В.В. Шенячук							

Фактическое ежедневное меню



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			
9 день (вторник)							
Завтрак							
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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
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	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 свеклы и моркови	120	1,56	7,32	8,76	106,80	27
2	Суп из овощей	300	1,91	5,99	10,98	114,30	99
3	Биточки (особые) (говядина)	110	17,17	27,45	14,55	377,45	269
4	Макаронные изделия отварные с овощами	200	8,70	12,00	36,30	288,00	205
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	120	2,52	4,56	16,44	141,60	486
2	Рагу из птицы	300	20,57	19,32	26,06	360,00	289
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
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
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

И.В. Семенова
 В.В. Мещенчук

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
9 день (вторник)							
Завтрак							
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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
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	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 свеклы и моркови	70	0,91	4,27	5,11	62,30	27
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
3	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	2,06	10,91	283,09	269
4	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,53	9,00	27,23	216,00	205
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386

Медицинский работник						
Зав. столовой	И.В. Соловьева					
Ответственный по питанию	В.В. Шеленчук					

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Традиции" г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 14 " 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
			всего	всего			
9 день (вторник)							
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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
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	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 свеклы и моркови	100	1,30	6,10	7,30	89,00	27
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,83	10,80	3,27	259,20	205
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рагу из птицы	250	17,14	16,10	21,71	300,00	289
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
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
Медицинский работник							
Зав. столовой		И.В. Соколова					
Ответственный по питанию		В.В. Шенечко					

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

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
			всего	всего			
9 день (вторник)							
Завтрак							
1	Каша вязкая овсяная б.мол. с сахаром	250	7,1	4,2	44,9	247,6	173
2	Блины с джемом	200	11,74	19,74	91,74	58,71	694
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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Салат из свеклы и моркови	100	1,30	6,10	7,30	89,00	27
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,83	10,80	32,67	259,20	205
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	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рагу из птицы	250	17,14	16,10	21,71	300,00	289
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой			<i>Т. В. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>Т. В. Шеленчук</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
 " 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			
9 день (вторник)							
1	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	200	5,7	3,3	35,9	198,1	173
2	Блины с джемом	140	8,22	13,82	6,42	410,97	694
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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Салат из свеклы и моркови	70	0,91	4,27	5,11	62,30	27
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
3	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269
4	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,53	9,00	27,23	216,00	205
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой			И. В. Соловьева			И. В. Соловьева	
Ответственный по питанию			Б. В. Мелецкий			Б. В. Мелецкий	