

Фактическое ежедневное меню



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

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
			всего	всего			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с яблоками	100	1,20	15,20	8,60	177,00	67
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	0,78	6,12	12,50	108,20	580
6	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			И.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			В.В. Мельничук				

Фактическое ежедневное меню

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



Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А. В. Кордончик
 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
			всего	всего			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	300	4,46	5,36	9,22	106,80	121
3	Макароны отварные с сыром	220	14,89	17,51	37,52	367,84	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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	120	22,80	10,68	9,24	141,60	150
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	300	2,63	3,34	18,47	127,20	104
3	Вареники с картофелем	245/15	27,86	7,14	51,21	380,86	395
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с яблоками	120	1,44	18,24	10,32	212,40	67
2	Рагу из овощей и мяса	300	20,40	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	Кондитерское изделие	40	1,56	12,24	25,00	216,40	580
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							

С. В. Соловьева
В. В. Мелещенко

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 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	205/15	23,57	6,04	43,33	322,27	395
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с яблоками	70	0,84	10,64	6,02	123,90	67
2	Рагу из овощей и мяса	200	13,60	13,60	13,60	231,20	322
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

И.В. Соловьева
 В.В. Мелевчук

Фактическое ежедневное меню



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			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Суп молочный с крупой (рис)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с яблоками	100	1,20	15,20	8,60	177,00	67
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	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	Кондитерское изделие	30	1,56	12,24	25,00	216,40	580
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			<i>Л.В. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>В.В. Мелещенко</i>				

Фактическое ежедневное меню



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			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
2	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,20	7,92	38,16	258,00	463
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	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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
Полдник							
1	Оладья с джемом	200/15	15,64	15,12	98,51	592,88	697
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Ужин							
1	Салат картофельный с яблоками	100	1,20	15,20	8,60	177,00	67
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
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	0,78	6,12	12,50	108,20	580
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
<i>Н.Ю. Соловьева</i> <i>В.В. Мелевчук</i>							

Фактическое ежедневное меню

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



Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь

А.В. Кордончик
 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
			всего	всего			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
2	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,00	6,60	31,80	215,00	463
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	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	21,95	27,80	1,54	106,00	104
3	Вареники с картофелем	200/10	22,50	5,77	41,36	307,62	395
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
Полдник							
1	Оладья с джемом	100/15	8,36	8,08	52,69	317,12	697
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Ужин							
1	Салат картофельный с яблоками	100	1,20	15,20	8,60	177,00	67
2	Рагу из овощей и мяса	200	13,60	13,60	13,60	231,20	322
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	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
С.В. Соловьева В.В. Мереачур							