

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин 2							
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>В.В. Мелегач</i>				

Фактическое ежедневное меню



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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь

А.В. Кордончик
 "26" *Июль* 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			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Омлет с сыром	60	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	300	4,46	5,36	9,22	106,80	121
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	120	1,68	4,56	10,44	88,80	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	300	2,51	6,11	15,23	137,40	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	14,51	17,75	17,51	288,36	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	250	4,81	9,43	33,31	250,00	125
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
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	100	7,80	6,12	47,80	278,00	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,60	4,56	63,60	200,40	157
2	Бигус	250	27,00	19,95	78,00	319,50	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	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
6	Фрукты свежие	200	0,80	0,80	19,60	108,00	82
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			<i>Т.Ю. Соловьева</i>				
Ответственный по питанию			<i>В.В. Мелевчук</i>				

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			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373
Обед							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Шницель рыбный натуральный	110	12,28	15,02	14,82	244,00	235
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Бигус	225	20,25	14,96	58,50	23,96	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
5	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
6	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

И. Ю. Соловьева
В. В. Мелещенко

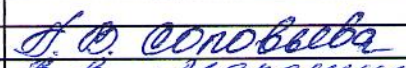


Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 "26" 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	
			всего	всего				
14 день (воскресенье)								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14	
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211	
3	Суп молочный с крупой (пшено)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121	
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573	
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574	
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382	
Второй Завтрак								
1	Яблоки фаршированные творогом	150	15,01	1,49	29,18	214,00	373	
Обед								
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477	
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	20,93	50,93	12,69	114,50	96	
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235	
4	Картофель отварной с маслом сливочным	220	4,23	8,30	29,31	220,00	125	
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	
Полдник								
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Ужин								
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157	
2	Бигус	250	22,50	16,63	6,50	266,25	329	
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	3,44	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	Фрукты свежие	200	0,80	0,80	19,60	88,00	82	
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								

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
 " 26 " 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			
14 день (четверг)							
Завтрак							
1	Блины с джемом	150	8,81	14,81	68,81	326,47	694
2	Каша пшенинная вязкая б/мол с сахаром	250	7,14	1,67	51,43	251,19	256
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной с луком	180	3,68	5,76	24,53	164,70	126
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	3,06	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Бигус	250	22,50	16,63	6,50	266,25	329
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой		А.Ф. Острова					
Ответственный по питанию		В.В. Мелевич					

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
 " 26 " 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			
14 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Блины с джемом	120	7,05	11,85	55,05	261,18	694
2	Каша пшенная вязкая б/мол с сахаром	200	5,71	13,33	41,14	200,95	256
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	40,19	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	150	0,60	0,60	14,70	66,00	82
Обед							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	16,74	4,07	10,15	91,60	96
3	Шницель рыбный натуральный	110	12,28	15,02	14,82	244,00	235
4	Картофель отварной с луком	150	3,06	4,80	20,44	137,25	126
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	26,60	3,71	116,90	157
2	Бигус	225	20,25	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
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
А.В. Мелевич В.В. Мелевич							