Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
А.В. Акрыш
" " 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
Е.В.Евсюкова
" " 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№ рец	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	1 день (понедельник)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
15	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,0
210	Омлет натуральный	133	12,36	22,01	2,34	256,8
121	Суп молочный с крупой (овсянка)	200	2,97	3,57	6,14	71,2
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Второй Завтрак					
399	Блинчики с молоком сгущ.	60/15	4,08	2,32	25,29	138,1
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
155	Суп Любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,2
496	Котлеты из филе птицы панированные	100	12,66	8,76	3,81	159,0
143	Рагу из овощей	150	2,53	15,70	12,29	202,9
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,0
	Ужин					
10	Салат из квашенной капусты с яблоками	70	0,70	4,34	4,20	58,80
310	Шницель рыбный натуральный	120	17,60	1,60	8,48	118,4
305	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	200,0
429	Маринад овощной с томатом	20	0,26	1,98	1,78	26,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____ А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	2 день (вторник)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
121	Суп молочный с крупой (кукурузная)	200	2,97	3,57	6,14	71,2
223	Запеканка из творога с молоком сгущ.	100/15	16,81	12,72	32,20	310,5
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,6
373	Котлеты "Нежные"	90	16,74	11,16	5,67	190,8
125	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,30	0,01	17,50	72,0
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
	Ужин					
95	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,6
321	Мясо тушёное	125	20,00	18,75	6,25	273,75
203	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,46	195,7
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	3 день (среда)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
326	Суфле творожное	100/15	16,65	9,86	17,85	230,0
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	15	0,89	0,71	11,25	54,9
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
117	Суп из овощей с фасолью	200	3,20	3,94	7,38	77,8
429	Голубцы с мясом и рисом	250	17,26	16,45	15,32	279,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
	Ужин					
30	Салат из свеклы с зеленым горошком	70	1,05	4,34	5,32	64,4
300	Рыба, запеченная в омлете	130	19,18	4,77	4,98	139,8
476	Картофель запеченный	150	4,10	15,10	33,60	286,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____ А.В. Акриш
"____" _____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____ Е.В.Евсюкова
"____" _____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	4 день (четверг)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
21	Салат из моркови	80	0,96	4,80	8,96	83,20
204	Макароны отварные с сыром	140	9,48	11,14	23,88	234,1
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
44	Салат рыбный	70	3,50	2,31	4,41	52,5
88	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,8
436	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	75/40	14,26	19,55	3,68	197,8
171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,30	8,95	37,37	262,5
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
481	Кисель витаминный	200	0,10	0,10	12,40	51,0
	Полдник					
285	Пудинг творожный запеченный	110	16,57	5,87	22,73	209,7
471	Молоко сгущенное	15	1,08	1,28	8,33	49,1
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Ужин					
52	Салат из квашенной капусты	70	1,12	3,57	5,39	58,10
389	Котлеты "Самарская аппетитка"	100	21,60	18,20	7,60	280,0
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе	150	3,26	12,59	22,66	216,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	5 день (пятница)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
121	Суп молочный с крупой (овсянка)	200	2,97	3,57	6,14	71,2
324	Пудинг из творога с яблоками	125	19,50	11,38	18,38	253,8
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	15	0,89	0,71	11,25	54,9
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
16	Салат из соленых огурцов с луком	70	0,56	4,20	1,82	47,60
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,6
267	Шницель натуральный рубленый	90	15,56	32,21	7,40	383,6
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,3
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
495	Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0,09	18,09	75,6
	Полдник					
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
	Ужин					
27	Салат из свеклы и моркови	70	0,91	4,27	5,11	62,30
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	13,70	2,30	6,70	103,0
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,65	5,37	36,68	209,7
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	6 день (суббота)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
15	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,0
150	Икра кабачковая (промышленного производства)	70	1,33	6,23	5,39	82,6
210	Омлет натуральный	133	12,36	22,01	2,34	256,8
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
579	Чай с шиповником	200	0,40	0,10	18,40	77,0
	Второй Завтрак					
291	Манник с м/с	125/5	6,75	3,90	32,07	191,29
462	Какао с молоком	200	3,30	2,90	13,80	94,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
118/109	Суп с клецками	200	4,48	3,84	8,14	92,0
269	Биточки (особые)	90	12,88	20,59	10,91	283,1
139	Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,5
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,30	0,01	17,50	72,0
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,0
	Ужин					
83	Салат "Свеколка"	70	5,60	7,07	10,64	128,80
411	Оладьи из печени по - кунцевски	100	20,60	14,20	19,00	286,0
125	Картофель отваной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____ А.В. Акриш
"____" _____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____ Е.В.Евсюкова
"____" _____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	7 день (воскресенье)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
204	Макароны отварные с сыром	140	9,48	11,14	23,88	234,1
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Обед					
10	Салат из квашенной капусты с яблоками	70	0,70	4,34	4,20	58,80
119	Суп картофельный с рыбой	200	9,44	3,12	8,64	100,4
370	Азу	225	20,03	22,50	19,91	362,3
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
477	Кисель из апельсинов	200	0,40	0,20	25,00	102,0
	Полдник					
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
	Ужин					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
310	Шницель рыбный натуральный	130	19,07	1,73	9,19	128,3
144	Рагу из овощей с кашей	150	3,87	12,54	27,43	242,9
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____ А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	8 день (понедельник)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
223	Запеканка из творога с молоком сгущ.	100/15	16,81	12,72	32,20	310,5
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
462	Какао с молоком	180	2,97	2,61	12,42	84,6
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
26	Салат из свеклы отварной	70	0,98	4,27	5,32	63,7
117	Суп из овощей с фасолью	200	3,20	3,94	7,38	77,8
440	Плов из птицы	200	20,67	24,67	36,93	452,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,30	0,01	17,50	72,0
	Полдник					
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,0
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
	Ужин					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
347	Котлеты "Школьные"	90	13,77	9,90	11,97	191,7
476	Картофель запеченный	150	4,10	15,10	33,60	286,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200/10	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	9 день (вторник)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,0
209	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,0
182	Каша жидкая молочная овсяная	200	7,45	12,22	32,64	271,4
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
579	Чай с шиповником	200	0,40	0,10	18,40	77,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	15	0,89	0,71	11,25	54,9
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
155	Суп Любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,2
368	Суфле из птицы	90	11,59	11,48	3,94	165,4
475	Картофельное пюре с морковью	150	2,90	7,20	18,50	151,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,0
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
	Ужин					
85	Салат "Любительский"	70	1,26	7,07	4,97	88,20
374	Мясо в кисло - сладком соусе	125	20,88	21,88	9,75	320,00
205	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,53	9,00	27,23	216,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,4
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____ А.В. Акриш
"_____" _____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____ Е.В.Евсюкова
"_____" _____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	10 день (среда)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
121	Суп молочный с крупой (пшено)	200	2,97	3,57	6,14	71,2
324	Пудинг из творога с яблоками	125	19,50	11,38	18,38	253,8
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,2
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
429	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,0
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
150	Икра кабачковая (промышленного производства)	70	1,33	6,23	5,39	82,6
96	Рассольник ленинградский	200	1,67	4,07	10,15	91,6
233	Рыба, запеченная под молочным соусом	250	17,00	17,03	24,18	317,5
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,0
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,0
	Ужин					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
265	Плов	225	24,74	25,34	39,03	483,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200/10	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____ А.В. Акриш
"____" _____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____ Е.В.Евсюкова
"____" _____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	11 день (четверг)					
	Завтрак					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
15	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,0
210	Омлет натуральный	133	12,36	22,01	2,34	256,8
121	Суп молочный с крупой (кукурузная)	200	2,97	3,57	6,14	71,2
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Второй Завтрак					
410	Ватрушки с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00
579	Чай с шиповником	200	0,40	0,10	18,40	77,0
	Обед					
10	Салат из квашенной капусты с яблоками	70	0,70	4,34	4,20	58,80
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,6
411	Оладьи из печени по - кунцевски	100	20,60	14,20	19,00	286,0
311	Картофель в молоке	150	3,51	3,73	19,74	126,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
494	Компот из плодов или ягод сушеных	180	0,27	0,01	15,75	64,8
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
	Ужин					
40	Салат картофельный с морковью и зел. горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89
329	Бигус	240	21,60	15,96	6,24	255,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная
школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	всего	всего	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
	12 день (пятница)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
182	Каша жидкая молочная (рис)	200	4,86	10,21	31,69	239,0
18	Бутерброд горячий "Загорка"	60	6,50	6,88	14,88	146,3
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
614	Булочка "Ароматная"	60	4,68	5,76	36,24	216,00
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
25	Салат из припущенной моркови с зел. гор-ом	70	1,36	4,27	4,06	60,2
101	Суп картофельный с крупой	200	1,58	2,17	9,69	68,6
389	Котлеты "Самарская аппетитка"	100	21,60	18,20	7,60	280,0
476	Картофель запеченный	150	4,10	15,10	33,60	286,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
481	Кисель витаминный	200	0,10	0,10	12,40	51,0
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,0
	Итого за прием	**400**	**1,40**	**0,80**	**54,60**	**236,4**
	Ужин					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	13,70	2,30	6,70	103,0
171	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,41	7,51	37,56	243,8
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0

Медицинский работник	
Зав. столовой	
Ответственный по питанию	

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	13 день (суббота)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
204	Макароны отварные с сыром	140	9,48	11,14	23,88	234,1
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
467	Напиток из цикория с молоком	200	4,50	3,70	18,10	124,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
26	Салат из свеклы отварной	70	0,98	4,27	5,32	63,7
123	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,94	4,76	6,32	76,0
395	Вареники с картофелем	185	19,82	5,08	36,44	271,0
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,0
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
	Ужин					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
265	Плов	225	24,74	25,34	39,03	483,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Симферопольская специальная школа - интернат №2"
г.Симферополь
_____А.В. Акриш
"_____"_____ 2025г

Утверждаю
Директор
ООО"Сбалансированное питание"
г.Симферополь
_____Е.В.Евсюкова
"_____"_____ 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	14 день (воскресенье)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
209	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,0
183	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,66	12,37	33,50	281,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
82	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,0
376	Рагу из птицы	200	21,00	19,00	15,90	319,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
479	Кисель из ягод свежих	200	0,20	0,20	22,00	90,0
	Полдник					
285	Пудинг творожный запеченный	110	16,57	5,87	22,73	209,7
471	Молоко сгущенное	15	1,08	1,28	8,33	49,1
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,0
	Ужин					
44	Салат рыбный	70	3,50	2,31	4,41	52,5
333	Голубцы ленивые	200	24,80	8,00	8,00	346,0
411	Соус сметанный с томатом и луком	30	0,49	2,91	0,85	31,4
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,00	35,00	142,4

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию