

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК "Лозовская
специальная школа - интернат"
И.Е.Карлюга
2026г

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
г.Симферополь
Ю.В. Евсюков
2026г.

Дата: 18.01.2026

Меню

Сезон: Зимний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	Витамин С, мг	ЭЦ, ккал
	7 день						
	Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	0,00	66,00
15	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	0,07	36,00
210	Омлет натуральный	80	7,43	13,24	1,41	0,14	154,48
230	Каша манная молочная жидкая	200/5	6,22	6,60	31,24	1,38	209,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	0,00	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	0,00	39,60
462	Какао с молоком	200	3,30	2,90	13,80	0,70	94,00
	Второй Завтрак						
581(ПР)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	0,00	36,60
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	1,60	65,00
	Обед						
150	Икра кабачковая (промышленного производства)	80	1,52	7,12	6,16	5,60	94,40
118/109	Суп с клецками	200	4,48	3,84	8,14	0,64	92,00
367	Жаркое по - домашнему	240	27,04	25,76	21,44	8,00	425,60
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	0,00	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	0,00	59,40
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,30	0,01	17,50	0,10	72,00
	Полдник						
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	20,00	94,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	0,00	38,00
	Ужин						
70	Овощи натуральные по сезону	80	0,88	0,16	3,04	14,00	17,60
308	Котлеты рыбные любительские	120	15,00	1,80	6,24	0,84	100,80
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,65	5,37	36,68	0,00	209,70
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	0,00	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	0,00	59,40
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	1,00	40,00
	Второй ужин						
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	4,00	84,80
581(ПР)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	0,00	36,60
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						