

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

Т.Н.Шкурко
" " 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь

ИП Д.А.Лобик
" " 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№ рец	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	1 день (понедельник)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
210	Омлет натуральный	87	8,09	14,40	1,53	168,00
140	Суп молочный с овсяной крупой	250	6,00	6,25	20,55	162,50
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	<i>Обед</i>					
45	Салат из капусты белокочанной	120	1,57	3,90	7,76	72,48
155	Суп Любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00
372	Биточки из птицы припущенные	100	20,00	18,00	10,71	284,29
205	Макароны отварные с овощами	180	6,21	7,19	34,23	226,08
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
481	Кисель витаминный	180	0,09	0,09	11,16	45,90
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

" " Т.Н.Шкурко
2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП Д.А.Лобик
" " 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	2 день (вторник)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
223	Запеканка из творога с молоком сгуш.	100/15	16,81	12,72	32,20	310,50
140	Суп молочный с крупой манной	200	4,80	5,00	16,44	130,00
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	<i>Обед</i>					
20	Салат из свежих огурцов	100	0,75	6,02	2,35	66,60
82	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	117,00
284	Запеканка картофельная с субпродуктами (печень) с	280	29,53	23,91	36,40	494,34
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
389	Сок фруктовый	180	0,90	0,00	18,18	76,32
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

"_____" Т.Н.Шкурко
"_____" 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП Д.А.Лобик
"_____" 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	3 день (среда)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
21	Салат из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00
204	Макароны отварные с сыром	150	10,15	11,94	25,58	250,80
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
467	Напиток из цикория с молоком	200	4,50	3,70	18,10	124,00
	<i>Обед</i>					
30	Салат из свеклы с зеленым горошком	100	1,50	6,20	7,60	92,00
96	Рассольник ленинградский	250	2,09	5,09	12,69	114,50
346	Котлеты "Золотая рыбка"	140	23,89	16,61	11,01	289,33
311	Картофель в молоке	180	4,22	4,47	23,69	151,92
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
495	Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0,09	18,09	75,60
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

" _____ Т.Н.Шкурко
" _____ 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП _____ Д.А.Лобик

" _____ " _____ 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	4 день (четверг)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
324	Пудинг из творога с яблоками	135	21,06	12,29	19,85	274,05
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,63
140	Суп молочный с овсяной крупой	200	4,80	5,00	16,44	130,00
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	<i>Обед</i>					
25	Салат из моркови с зеленым горошком	100	1,90	6,10	5,80	86,00
123	Суп картофельный с фрикадельками	250	8,95	9,58	7,50	152,00
441	Чахохбили	125	22,33	22,17	6,33	314,17
171	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,96	10,74	44,84	315,00
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,80
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

" _____ " _____ **Т.Н.Шкурко**
 _____ **2025г.**



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП _____ Д.А.Лобик
 " _____ " _____ **2025г.**

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	5 день (пятница)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
395	Вареники с картофелем	200	21,43	5,49	39,39	292,97
433	Сметана 15 %	10	0,24	1,50	0,32	15,75
140	Суп молочный с крупой рисовой	200	4,80	5,00	16,44	130,00
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,80
	<i>Обед</i>					
26	Салат из свеклы отварной	100	1,40	6,10	7,60	91,00
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25
267	Шницель натуральный рубленый	110	19,02	39,37	9,05	468,88
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
495	Напиток из шиповника	180	0,54	0,09	18,09	75,60
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

_____ Т.Н.Шкурко
_____ 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП _____ Д.А.Лобик
_____ 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	6 день (понедельник)					
	Завтрак					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
285	Пудинг творожный запеченный	130	19,59	6,93	26,87	247,87
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,63
140	Суп молочный с крупой манной	200	4,80	5,00	16,44	130,00
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Обед					
71	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00
108/109	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,59	18,79	144,25
377	Плов	250	28,67	28,50	42,00	540,00
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
389	Сок фруктовый	180	0,90	0,00	18,18	76,32
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

" _____ " Т.Н.Шкурко
" _____ " 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП _____ Д.А.Лобик
" _____ " 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	7 день (вторник)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
211	Омлет с сыром	90	6,09	7,16	15,35	150,48
140	Суп молочный с пшенной крупой	200	4,80	5,00	16,44	130,00
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
582	Какао на молоке	200	2,90	2,50	24,80	134,00
	<i>Обед</i>					
150	Икра кабачковая (промышленного производства)	100	1,90	8,90	7,70	118,00
119	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50
347	Котлеты"Школьные"	100	15,30	11,00	13,30	213,00
256	Макаронные изделия отварные	180	6,66	5,94	35,46	221,40
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
495	Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0,09	18,09	75,60

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

_____ Т.Н.Шкурко
_____ 2025г.



УТВЕРЖДАЮ

г.Симферополь

ИП Лобик Д.А.

2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	8 день (среда)					
	Завтрак					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
223	Залеканка из творога с молоком сгущ.	100/15	16,81	12,72	32,20	310,50
140	Суп молочный с овсяной крупой	200	4,80	5,00	16,44	130,00
581(ПР)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Обед					
49	Салат витаминный	100	2,60	6,22	22,15	154,90
117	Суп из овощей с фасолью	250	4,00	4,93	9,23	97,25
299	Суфле из кур	100	13,02	19,58	2,40	238,33
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
389	Сок фруктовый	180	0,90	0,00	18,18	76,32
Медицинский работник						
Зав. столовой						
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
 Государственного бюджетного
 профессионального
 образовательного учреждения
 Республики Крым «Симферопольский
 колледж сферы обслуживания и
 дизайна»

"_____" **Т.Н.Шкурко**
 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
 ИП **Д.А.Лобик**
 "_____" 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	9 день (четверг)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00
210	Омлет натуральный	87	8,09	14,40	1,53	168,00
139	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,76	6,48	19,70	160,20
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	<i>Обед</i>					
71	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00
82	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	117,00
279	Тефтели 2-й вариант	125	7,91	18,31	13,19	253,41
171	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,70	9,01	45,07	292,50
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
486	Компот из свежих плодов и ягод	180	0,09	0,09	9,99	41,40

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор
Государственного бюджетного
профессионального
образовательного учреждения
Республики Крым «Симферопольский
колледж сферы обслуживания и
дизайна»

_____ Т.Н.Шкурко
" ____ " _____ 2025г.



УТВЕРЖДАЮ
г.Симферополь
ИП Д.А.Лобик
" ____ " _____ 2025г.

Дата:

Сезон:Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	10 день (пятница)					
	<i>Завтрак</i>					
14	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
285	Пудинг творожный запеченный	130	19,59	6,93	26,87	247,87
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,63
182	Каша жидкая молочная овсяная с м/с	200	7,45	12,22	32,64	271,43
581(пр)	Кондитерские изделия	10	0,59	0,47	7,50	36,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	<i>Обед</i>					
26	Салат из свеклы отварной	100	1,40	6,10	7,60	91,00
108/109	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,59	18,79	144,25
310	Шницель рыбный натуральный	130	19,07	1,73	9,19	128,27
460	Рис отварной с овощами	180	5,76	5,40	36,96	219,60
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
389	Сок фруктовый	180	0,90	0,00	18,18	76,32
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					