

меню (Раздача 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша рисовая молочная с маслом	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
	<i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>		
70	Блинчики с яблоками	ККАЛ-187, Б-4, Ж-6, У-34	35-00
	<i>мука в/с, яблоки свежие, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло растительное, яйцо, соль йодированная, ванилин</i>		
20	Молоко сгущенное	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
	<i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>		
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Капуста свежая с Брусникой	ККАЛ-211, Б-1, Ж-20, У-7	37-00
	<i>капуста белокачанная свежая, брусника св/мор, масло растительное, сахар-песок, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>		
100	Салат Свекла с сыром	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	35-00
	<i>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</i>		
250/12, 5	Суп с клёцками, мясом	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	34-00
	<i>свинина мясная нежирная п/ф, мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>		
70	Рыба в хрустящей корочке	ККАЛ-200, Б-12, Ж-15, У-5	70-00
	<i>горбуша потрохи с/г, картофель св, масло растительное, яйцо, мука в/с, соль йодированная</i>		
100	Рыба навага запеченая	ККАЛ-119, Б-18, Ж-6, У-3	50-00
	<i>навага б/г н/п, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>		
90	Шницель кур духовой	ККАЛ-146, Б-18, Ж-4, У-19	68-00
	<i>куры-филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>		
50	Куриные стрипсы	ККАЛ-196, Б-11, Ж-10, У-11	45-00
	<i>куры-филе, мука в/с, масло растительное, чеснок свежий, соль йодированная, молоко сухое 25%</i>		
70	Биточки Восторг из печени	ККАЛ-126, Б-8, Ж-6, У-10	60-00
	<i>печень мясная, картофель св, масло растительное, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, соль йодированная</i>		
150	Макаронь отварные (спираль)	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	32-00
	<i>макаронь (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>		
150	Капуста тушеная	ККАЛ-73, Б-2, Ж-3, У-8	35-00
	<i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>		
150	Фасоль отварная с овощами	ККАЛ-301, Б-13, Ж-15, У-27	38-00
	<i>фасоль, лук репка, морковь свежая, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>		
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
200	Чай пакетик с сахаром	ККАЛ-60, У-15	6-00
	<i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>		
200	Чай пакетик без сахара		4-00
	<i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		
200	Чай с лимоном	ККАЛ-43, У-11	12-00
	<i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>		
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за раздача		ККАЛ-2 687, Б-114, Ж-132, У-294	645-00
Итого за день		ККАЛ-2 687, Б-114, Ж-132, У-294	645-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
150	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-7, У-23	27-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
15	Сыр порциями	ККАЛ-54, Б-3, Ж-4	16-00
1 шт	Яблоки свежие		21-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак			104-00
Молочная перемена			
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
Итого за Молочная перемена			=
Итого за день			104-00



Директор
МБОУ-СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-510, Б-14, Ж-14, У-79	64-00
обед			
200	Суп с клёцками <small>мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-3, У-11	13-00
60	Биточки куриные <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-138, Б-12, Ж-5, У-11	50-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Макароньы отварные (спираль) <small>макароньы (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	32-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-562, Б-26, Ж-15, У-102	114-00
Итого за день		ККАЛ-1 072, Б-39, Ж-29, У-181	178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200	Суп с клецками <small>мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-3, У-11	13-00
70	Биточки куриные <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-162, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макароньы отварные (спираль) <small>макароньы (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	38-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-710, Б-31, Ж-19, У-132	153-00
<u>полдник</u>			
65	Пирожок с картофелем <small>картофель св, мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, орожежи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-217, Б-5, Ж-9, У-29	22-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-323, Б-10, Ж-14, У-38	48-00
Итого за день		ККАЛ-1 033, Б-41, Ж-33, У-171	201-00

Директор
МБОУ СОШ



ИП Белевцева

Калькулятор

меню (с 12 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
25	Помидор свежий с маслом растительным <i>помидоры свежие, масло растительное</i>	ККАЛ-25, Ж-2, У-1	14-00
70	Биточки куриные <i>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-162, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сушая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макаронные отварные (спираль) <i>макаронные (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	38-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-613, Б-29, Ж-17, У-113	135-00
Итого за день		ККАЛ-613, Б-29, Ж-17, У-113	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Велевцева

Калькулятор