

31

меню (Раздача с 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 пшеничная молочная с маслом <small>пшено илиuffedанное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-202, Б-7, Ж-10, У-26	38-00
70	Блинчики с бананом <small>бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	45-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
100	Свекла по - корейски <small>свекла свежая, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная, чеснок свежий, зелень свежая (укроп, петрушка, лук)</small>	ККАЛ-208, Б-2, Ж-19, У-12	25-00
100	Салат Забава с мясом <small>морковь свежая, свирина мясная нежирная п/ф, огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-217, Б-6, Ж-21, У-2	55-00
200	Борщ Краснодарский <small>куры-тушка потрош., картофель св, помидоры свежие, капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, свекла свежая, масло растительное, перец болгарский, томат-паста, чеснок свежий, соль йодированная, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), лавровый лист</small>	ККАЛ-5, У-1	48-00
70	Рыба по-московски <small>горбуша потрош., б.г. лук репка, яйцо, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-164, Б-15, Ж-10, У-4	91-00
80	Рыба в яйце <small>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	73-00
50/15	Поджарка из мяса <small>свирина мясная нежирная п/ф, лук репка, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-301, Б-12, Ж-27, У-3	75-00
80	Котлета из филе курицы рубленая <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-187, Б-16, Ж-7, У-14	65-00
80	Пудинг печеночный Нежный. <small>печень мясная, яйцо, манка, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-143, Б-12, Ж-7, У-8	72-00
150	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
150	Капуста тушеная <small>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-73, Б-2, Ж-3, У-8	35-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Чай пакетик с сахаром <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	12-00
200	Напиток апельсиновый <small>апельсин св, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-50, У-13	12-00
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-2 321, Б-100, Ж-122, У-231	729-00
Итого за день		ККАЛ-2 321, Б-100, Ж-122, У-231	729-00



ИП Белевцева

Калькулятор

04.02.2025 (7-11 лет (1 смена), 3вт)

меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Огурец свежий порц. <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-1	8-00
240	Каша Новгородская гречневая с курицей <i>куры-филе, гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-300, Б-16, Ж-14, У-35	80-00
200	Чай Вишневый <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-46, У-11	8-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-485, Б-20, Ж-15, У-73	104-00
Итого за день		ККАЛ-485, Б-20, Ж-15, У-73	104-00



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)
<u>завтрак</u>			
175	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-176, Б-6, Ж-9, У-23	32-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-355, Б-11, Ж-11, У-59	43-00
<u>обед</u>			
200	Борщ с картофелем, сметаной <i>картофель св, свекла свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-90, Б-2, Ж-4, У-12	31-00
60/50	Тефтели мясные в соусе <i>фарш мясной, лук репка, мука в/с, рис, масло сливочное 72,5%, томат-паста, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-187, Б-10, Ж-10, У-11	51-00
150	Макароньы отварные (рожки) <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
200	Напиток апельсиновый <i>апельсины св, сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-50, У-13	12-00
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-644, Б-22, Ж-22, У-99	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 000, Б-33, Ж-32, У-158	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>			
250	Борщ с картофелем, сметаной <small>картофель св, свекла свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-113, Б-2, Ж-5, У-15	41-00
60/50	Тефтели мясные в соусе <small>фарш мясной, лук репка, мука в/с, рис, масло сливочное 72,5%, томат-паста, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, сахар-песок</small>	ККАЛ-187, Б-10, Ж-10, У-11	51-00
180	Макаронны отварные (рожки) <small>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	40-00
200	Напиток апельсиновый <small>апельсины св, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-50, У-13	12-00
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-761, Б-26, Ж-24, У-121	156-00
<u>полдник</u>			
80	Булочка Домашняя <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-120, Б-5, Ж-6, У-9	23-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-220, Б-10, Ж-11, У-17	45-00
Итого за день		ККАЛ-981, Б-36, Ж-35, У-138	201-00



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>			
35	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-36, Б-1, Ж-3, У-1	20-00
60/50	Тефтели мясные в соусе <i>фарш мясной, лук репка, мука в/с, рис, масло сливочное 72,5%, томат-паста, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-187, Б-10, Ж-10, У-11	51-00
180	Макароньы отварные (рожки) <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	40-00
200	Напиток апельсиновый <i>апельсины св, сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-50, У-13	12-00
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-684, Б-24, Ж-22, У-107	135-00
Итого за день		ККАЛ-684, Б-24, Ж-22, У-107	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

