

06.11.2024 (Раздача 7лет и старше, 2ср)

**меню (Раздача 7лет и старше)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>раздача</b>			
200	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
100	<b>Оладьи с бананом</b> <small>мука в/с, бананы свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, дрожжи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-281, Б-7, Ж-11, У-42	30-00
20	<b>Молоко сгущенное</b> <small>молоко сгущенное с/с 8.5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	<b>Повидло или джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	<b>Салат Юность (яйцо, свекла, огурец)</b> <small>свекла свежая, яйцо, огурцы консервированные, масло растительное, лук репка, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-223, Б-4, Ж-22, У-5	39-00
100	<b>Салат Капуста свежая с Огурцом</b> <small>капуста белокачанная свежая, огурцы свежие, масло растительное, лимон свежий, сахар-песок, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-117, Б-1, Ж-10, У-7	29-00
250/20	<b>Суп "Волна" с птицей</b> <small>картофель св, кури-тушка потрош., яйцо, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-158, Б-10, Ж-9, У-13	51-00
50/15	<b>Поджарка из рыбы</b> <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-195, Б-13, Ж-13, У-7	66-00
80	<b>Котлета Пожарская</b> <small>кури-филе, хлеб белый нарезной, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-13, Ж-9, У-12	62-00
100	<b>Мясо в луковой шубке</b> <small>лук репка, свинина мясная нежирная п/ф, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-249, Б-10, Ж-17, У-12	60-00
80	<b>Рулетики сытные из печени с овощами</b> <small>печень мясная, яйцо, масло растительное, морковь свежая, мука в/с, лук репка, сметана 15%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-145, Б-11, Ж-9, У-6	53-00
150	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <small>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	28-00
100	<b>Овощи здоровье</b> <small>капуста цветная св/м, капуста брокколи св/м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная</small>	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	66-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
200	<b>Чай пакетик с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	<b>Чай пакетик без сахара</b> <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	12-00
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за раздача</b>		ККАЛ-2 433, Б-92, Ж-121, У-276	<b>622-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 433, Б-92, Ж-121, У-276	<b>622-00</b>

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)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	<b>39-00</b>
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-67, У-16	<b>11-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-326, Б-11, Ж-6, У-64	<b>58-00</b>
<b>обед</b>			
150	<b>Суп "Волна"</b> <small>картофель св, яйцо, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-73, Б-3, Ж-3, У-8	<b>20-00</b>
50	<b>Биточки весенние мясные</b> <small>фарш мясной, лук репка, ячка, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-9, У-6	<b>31-00</b>
25	<b>Соус Томат</b> <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-12, Ж-1, У-1	<b>4-00</b>
150	<b>Макароны "по - польски"(рожки)</b> <small>макароны (рожки), морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-201, Б-8, Ж-5, У-33	<b>38-00</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	<b>20-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>5-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-647, Б-22, Ж-20, У-100	<b>120-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-973, Б-33, Ж-25, У-164	<b>178-00</b>

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	<b>Суп "Волна"</b> <small>картофель св, яйцо, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-97, Б-3, Ж-4, У-11	27-00
50	<b>Биточки весенние мясные</b> <small>фарш мясной, лук репка, ячка, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-9, У-6	31-00
50	<b>Соус Томат</b> <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	9-00
180	<b>Макароньы "по - польски" (рожки)</b> <small>макароньы (рожки), морковь свежая, горошек зеленый консерв., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-242, Б-9, Ж-6, У-40	45-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-805, Б-27, Ж-23, У-127	<b>144-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Коржик Молочный</b> <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко свежее 2,5%, яйцо, масло растительное, сода пищевая, ванилин</small>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-8, У-50	31-00
200	<b>Молоко свежее 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-340, Б-11, Ж-13, У-59	<b>57-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 145, Б-38, Ж-36, У-186	<b>201-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



ИТ Беленцева

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)
<u>завтрак</u>			
50	<b>Тефтели рыбацкие...</b> <small>минтай филе, лук репка, кури-филе, яйцо, пшено илифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-103, Б-8, Ж-5, У-4	<b>38-00</b>
40	<b>Соус Томат</b> <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-2	<b>19-00</b>
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	<b>28-00</b>
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-67, У-16	<b>11-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-441, Б-16, Ж-12, У-68	<b>104-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-441, Б-16, Ж-12, У-68	<b>104-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



06.11.2024 (с 12 лет (2 смена), 2ср)

**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>			
75	<b>Биточки весенние мясные</b> <i>фарш мясной, лук репка, ячка, яйцо, масло растительное, сахар паниров., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-175, Б-8, Ж-14, У-9	<b>45-00</b>
50	<b>Соус Томат</b> <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	<b>9-00</b>
180	<b>Макароньы "по - польски"(рожки)</b> <i>макароньы (рожки), морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-242, Б-9, Ж-6, У-40	<b>45-00</b>
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	<b>24-00</b>
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	<b>8-00</b>
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-784, Б-26, Ж-24, У-125	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-784, Б-26, Ж-24, У-125	<b>135-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИИТ Беленцева

Калькулятор

