

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)
<u>раздача</u>			
200	Каша ячневая молочная с маслом <i>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
70	Блинчики с бананом <i>бананы свежие, мука в с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	45-00
200/10	Вареники с картофелем <i>картофель св, мука в с, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо, молоко сухое 25%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-371, Б-9, Ж-12, У-59	56-00
20	Молоко сгущенное <i>молоко сгущенное с с 8,5%, сметана 15%</i>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
20	Сметана	ККАЛ-32, Б-1, Ж-3, У-1	16-00
100	Салат Свеклы с орехом <i>свекла свежая, масло растительное, орех грецкий, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-244, Б-3, Ж-22, У-9	31-00
100	Салат Голубая Лагуна (рыба, яйцо, овощи) <i>картофель св, консерва сайра в м, масло растительное, яйцо, огурцы консервированные, лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-255, Б-6, Ж-23, У-5	57-00
250/12, 5	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>картофель св, свинина мясная нежирная п.ф, лук репка, морковь свежая, томат-паста, масло сливочное 72,5%, яйцо, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-149, Б-6, Ж-7, У-17	50-00
70	Котлета рыбная любительская <i>минтай филе, морковь свежая, яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-84, Б-9, Ж-3, У-5	55-00
80	Курочка в картофельной шубке <i>куры-филе, картофель св, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-16, Ж-12, У-2	65-00
50	Биточки по-белорусски <i>свинина мясная нежирная п.ф, говядина п.ф, лук репка, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-152, Б-10, Ж-12, У-1	62-00
80	Котлета кур "бистро" <i>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</i>	ККАЛ-219, Б-14, Ж-12, У-11	58-00
80	Печень в сметанном соусе <i>печень мясная, сметана 15%, мука в с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-207, Б-12, Ж-10, У-18	64-00
150	Макаронеры отварные (рожки) <i>макаронеры (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
150	Овощное ассорти (капуста цветная, брокколи, картофель....) <i>картофель св, капуста брокколи св.м, морковь свежая, капуста цветная св.м, капуста белокочанная свежая, лук репка, масло растительное, сметана 15%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-142, Б-3, Ж-7, У-17	44-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью <i>рис о.п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	28-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		4-00
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	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-3 334, Б-116, Ж-151, У-382	774-00
Итого за день		ККАЛ-3 334, Б-116, Ж-151, У-382	774-00

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			
50	Пудинг мясной свинина мясная нежирная п.ф. лук репка, яйцо, ячка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-60, Б-6, Ж-3, У-3	38-00
45	Соус Сметано -томатный сметана 15%, мука в с, томат-паста, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-51, Б-1, Ж-5, У-3	26-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью рис о п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	28-00
200	Чай Итальянский (с корицей) сахар-песок, чай байховый, корица молотая	ККАЛ-42, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-496, Б-15, Ж-15, У-74	104-00
Итого за день		ККАЛ-496, Б-15, Ж-15, У-74	104-00

Директор
МБОУ СОШ



И.П. Белевцева

Handwritten signature of I.P. Belevtseva

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>			
200	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-513, Б-13, Ж-12, У-85	67-00
<u>обед</u>			
170	Суп картофельный со сметаной картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-78, Б-2, Ж-4, У-16	25-00
180	Рагу овощное с мясом картофель св, свинина мясная нежирная п.ф, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-277, Б-12, Ж-14, У-28	72-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-591, Б-19, Ж-19, У-95	111-00
Итого за день		ККАЛ-1 103, Б-32, Ж-31, У-181	178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИГ 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)
обед			
170	Суп картофельный со сметаной картофель св. морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-78, Б-2, Ж-4, У-16	25-00
240	Рагу овощное с мясом картофель св. стейк мясной нежирный п.ф. морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-370, Б-16, Ж-19, У-38	95-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-772, Б-26, Ж-24, У-122	153-00
полдник			
80	Булочка с повидлом мука в.с. джем в ассортименте, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-291, Б-6, Ж-6, У-53	26-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-391, Б-12, Ж-11, У-61	48-00
Итого за день		ККАЛ-1 163, Б-38, Ж-35, У-183	201-00

Директор
МБОУ СОШ



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)
<u>обед</u>			
15	Огурец свежий порц. огурцы св. зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св. соль	ККАЛ-2	8-00
280	Рагу овощное с мясом картофель св. свинина мясная нежирная п.ф. морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-431, Б-18, Ж-22, У-44	110-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	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-733, Б-27, Ж-23, У-109	135-00
Итого за день		ККАЛ-733, Б-27, Ж-23, У-109	135-00

Директор
МБОУ СОШ



ИП Беловицкая

Калькулятор