

меню (Раздача 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 геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	37-00
100	Блинчики <small>мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-264, Б-10, Ж-7, У-44	29-00
200/10	Вареники с картофелем <small>картофель св, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо, молоко сухое 25%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-371, Б-9, Ж-12, У-59	53-00
20	Сметана	ККАЛ-32, Б-1, Ж-3, У-1	16-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Закусочный (капуста, свекла) <small>капуста белокачанная свежая, свекла свежая, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-207, Б-1, Ж-20, У-7	20-00
100	Салат Неженка (куры, яблоки, сыр, яйцо) <small>куры-филе, яблоки свежие, яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-301, Б-11, Ж-28, У-3	65-00
200	Суп Минестроне (овощи по сезону) <small>картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-125, Б-3, Ж-7, У-15	43-00
70	Рыба под сыром с помидором <small>горбуша потрохи с/с, помидоры свежие, лук репка, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-106, Б-12, Ж-7, У-1	75-00
70	Курица "хрустяшка" (шницель куриный) <small>куры-филе, сухари паниров, яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-299, Б-14, Ж-17, У-16	58-00
90	Гуляш из курицы с луком <small>куры-филе, лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-171, Б-7, Ж-9, У-2	65-00
80	Оладьи из печени под овощами <small>печень мясная, лук репка, морковь свежая, хлеб белый нарезной, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-136, Б-12, Ж-7, У-6	71-00
150	Макаронны отварные (регатоны) <small>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	32-00
150	Рагу овощное <small>картофель св, капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная, лавровый лист, сахар-песок</small>	ККАЛ-146, Б-4, Ж-6, У-19	49-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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
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-2 973, Б-104, Ж-137, У-328	680-00
Итого за день		ККАЛ-2 973, Б-104, Ж-137, У-328	680-00

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 геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-128, Б-6, Ж-3, У-20	28-00
100	Суфле "Каспер" из творога <small>творог свежий 9%, морковь свежая, яйцо, манка, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-155, Б-9, Ж-10, У-13	52-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	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-521, Б-21, Ж-15, У-80	104-00
Итого за день		ККАЛ-521, Б-21, Ж-15, У-80	104-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Беленцева

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 Минестроне (овощи по сезону) <small>картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-125, Б-3, Ж-7, У-15	43-00
60/50	Митболы в соусе <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	53-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	31-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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-855, Б-28, Ж-29, У-135	159-00
<u>полдник</u>			
65	Булочка Ванильная <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин</small>	ККАЛ-212, Б-5, Ж-5, У-37	20-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-312, Б-11, Ж-10, У-45	42-00
Итого за день		ККАЛ-1 168, Б-39, Ж-39, У-179	201-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



07.11.2024 (с 12 лет (2 смена), 2чт)

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>			
20	Огурец свежий порц. <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-3, У-1	9-00
60/50	Митболы в соусе <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	53-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	31-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
2 шт	Мармелад		10-00
Итого за обед		ККАЛ-733, Б-25, Ж-22, У-120	135-00
Итого за день		ККАЛ-733, Б-25, Ж-22, У-120	135-00

Директор
МБОУ СОШ



ИП Белевцева

Калькулятор