

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 дружба молочная с маслом пшено илифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
100	Оладьи с яблоками мука в/с, яйцо, яблоки свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, сахар-песок, дрожжи сух	ККАЛ-282, Б-8, Ж-12, У-40	30-00
20	Молоко сгущенное молоко сгущенное с с 8,5%, сметана 15%	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Огурец с горошком, свеклой свекла свежая, огурцы свежие, масло растительное, горошек зеленый консервир., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-189, Б-1, Ж-19, У-6	35-00
100	Салат Барский куры-филе, картофель св, яйцо, масло растительное, фасоль, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-198, Б-1, Ж-19, У-9	51-00
250	Уха финская из красной рыбы, сметаной картофель св, горбуша потрош. б/г, сметана 15%, морковь свежая, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-104, Б-7, Ж-4, У-11	60-00
50/15	Поджарка из рыбы минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-195, Б-13, Ж-13, У-7	76-00
70	Бризоль из курицы куры-филе, сыр твердый (типа российский), яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-220, Б-17, Ж-24, У-1	75-00
80	Котлета из филе курицы рубленая куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-187, Б-16, Ж-7, У-14	65-00
80	Печень по - строгановски. печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	36-00
100	Овощи здоровье капуста цветная св м, капуста брокколи св м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	68-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	7-00
200	Чай пакетик с сахаром сахар-песок, чай пакет 2 гр.	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара вода, чай пакет 2 гр.		4-00
200	Чай с лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	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-2 374, Б-98, Ж-126, У-276	717-00
Итого за день		ККАЛ-2 374, Б-98, Ж-126, У-276	717-00

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)
<u>завтрак</u>			
50	<i>Запеканка Камчатка (рыба)</i> <i>минтай филе, свинина мясная нежирная п.ф, яйцо, лук репка, рис, масло растительное, масло сливочное 72,5%, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная</i>	ККАЛ-124, Б-6, Ж-7, У-7	<i>47-00</i>
40	<i>Соус Молочный</i> <i>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-41, Б-1, Ж-3, У-3	<i>7-00</i>
150	<i>Картофельное пюре</i> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	<i>36-00</i>
200	<i>Чай с лимоном</i> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	<i>5-00</i>
40	<i>Батон белый</i>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<i>7-00</i>
20	<i>Хлеб ржаной.</i>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<i>2-00</i>
Итого за завтрак		ККАЛ-460, Б-16, Ж-15, У-68	<i>104-00</i>
Итого за день		ККАЛ-460, Б-16, Ж-15, У-68	<i>104-00</i>

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 дружба молочная с маслом пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
200	Чай с лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-43, У-11	5-00
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-302, Б-11, Ж-6, У-59	53-00
обед			
200	Суп овощной со сметаной картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-188, Б-2, Ж-8, У-8	30-00
220	Плов со свининой рис о п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло растительное, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-253, Б-14, Ж-13, У-41	79-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	7-00
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-674, Б-21, Ж-22, У-100	125-00
Итого за день		ККАЛ-977, Б-32, Ж-28, У-160	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>			
210	Суп овощной со сметаной	ККАЛ-197, Б-2, Ж-9, У-9	32-00
картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист			
280	Плов со свиной	ККАЛ-322, Б-17, Ж-17, У-53	103-00
рис о п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло растительное, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)			
200	Компот из изюма	ККАЛ-66, У-16	7-00
изюм, сахар-песок, лимонная кислота			
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-799, Б-27, Ж-27, У-122	153-00
<u>полдник</u>			
50	Коржик Молочный	ККАЛ-156, Б-3, Ж-5, У-33	22-00
мука в с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко свежее 2,5%, яйцо, масло растительное, сода пищевая, ванилин			
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-262, Б-9, Ж-10, У-43	48-00
Итого за день		ККАЛ-1 062, Б-36, Ж-37, У-165	201-00

Директор
МБОУ СОШ



ИП Белевцева

Handwritten signature

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 солёный консервированный	ККАЛ-2	13-00
280	Плов со свиной	ККАЛ-322, Б-17, Ж-17, У-53	103-00
рис о п, свинина мясная нежирная п ф, морковь свежая, масло растительное, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)			
200	Компот из изюма	ККАЛ-66, У-16	7-00
изюм, сахар-песок, лимонная кислота			
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-622, Б-26, Ж-18, У-117	135-00
Итого за день		ККАЛ-622, Б-26, Ж-18, У-117	135-00



Директор
МБОУ СОШ

И.П. Велюцева

Калькулятор
