

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)
<i>раздача</i>			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
70	Блинчики с яблоками <small>мука в/с, яблоки свежие, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло растительное, яйцо, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-187, Б-4, Ж-6, У-34	35-00
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 Солнышко (капуста, кукуруза) <small>капуста белокачанная свежая, масло растительное, кукуруза консервированная, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-2, Ж-20, У-7	28-00
100	Салат Лев (овощи, морская капуста, сыр) <small>картофель св, свекла свежая, капуста морская консерва, масло растительное, сыр твердый (типа российский), лук репка, соль йодированная</small>	ККАЛ-270, Б-5, Ж-25, У-8	55-00
250/20/10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капуста белокачанная свежая, кури-тушка потрош., картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено или фаринное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	44-00
70	Рыба под овощами <small>горбуша потрош. б/г, лук репка, морковь свежая, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-128, Б-13, Ж-8, У-3	80-00
70	Курица в яйце <small>кури-филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-180, Б-15, Ж-10, У-6	65-00
70	Котлета Трио <small>фарш мясной, кури-филе, лук репка, масло растительное, батон нарезной, яйцо, крахмал картофельный, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-172, Б-12, Ж-12, У-5	60-00
80	Котлета курочка Ряба <small>кури-филе, сахар паниров., манка, лук репка, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий</small>	ККАЛ-238, Б-11, Ж-13, У-19	63-00
80/20	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-170, Б-14, Ж-9, У-8	88-00
150	Макаронь отварные (регатоны) <small>макаронь (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
150	Картофель запеченный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	40-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-204, Б-5, Ж-8, У-32	20-00
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 пакет 2 гр.</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-2 952, Б-106, Ж-148, У-307	717-00
Итого за день		ККАЛ-2 952, Б-106, Ж-148, У-307	717-00

Директор
МБОУ СОШ



ИТ Беленева

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			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
7	Масло сливочное	ККАЛ-41, Ж-4	13-00
200	Чай Английский молочный <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-4, У-15	20-00
1шт	Яблоки свежие		24-00
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-525, Б-15, Ж-19, У-72	104-00
Итого за день		ККАЛ-525, Б-15, Ж-19, У-72	104-00



Директор
МБОУ СОШ

ИП Бейденева

Калькулятор

[Handwritten signature]

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 рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, 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			50-00
<u>обед</u>			
180	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-113, Б-1, Ж-5, У-7	21-00
80	Ежики мясные в соусе <small>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-154, Б-9, Ж-10, У-12	49-00
150	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-172, Б-5, Ж-6, У-30	26-00
200	Компот из вишни св/мор <small>вишня св/мор, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	24-00
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			128-00
Итого за день			178-00
Директор МБОУ СОШ	 ИП Белоплева		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			
180	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-113, Б-1, Ж-5, У-7	21-00
100	Эжики мясные в соусе <small>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-192, Б-11, Ж-13, У-15	60-00
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	32-00
200	Компот из вишни св/мор <small>вишня св/мор, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	24-00
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-796, Б-27, Ж-26, У-119	149-00
полдник			
80	Пирожок с картофелем <small>картофель св, мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, дрожжи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-267, Б-6, Ж-11, У-35	26-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-373, Б-12, Ж-16, У-45	52-00
Итого за день		ККАЛ-1170, Б-38, Ж-43, У-164	201-00
Директор МБОУ СОШ	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)
<u>обед</u>			
13	Кукуруза порциями	ККАЛ-8, У-1	10-00
100	Ежстики мясные в соусе <small>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-192, Б-11, Ж-13, У-15	60-00
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	32-00
200	Напиток "Зимний букет" (яблоко, вишня) <small>яблоки свежие, сахар-песок, вишня сухая, лимон свежий</small>	ККАЛ-83, У-21	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-722, Б-25, Ж-22, У-122	135-00
Итого за день		ККАЛ-722, Б-25, Ж-22, У-122	135-00

Директор
МБОУ СОШ



Калькулятор