

меню (Раздача с 7лет и старше)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша пшенинная молочная с маслом пшено илифированное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-202, Б-7, Ж-9, У-20	38-00
70	Блинчики с бананом бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	45-00
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	Салат Переменка (яйцо,овоци) картофель св, яйцо, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, морковь свежая, зелень свежая (укроп,петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-149, Б-4, Ж-12, У-8	37-00
100	Салат Темный бархат (овоци, изюм, орех,сыр) свекла свежая, морковь свежая, масло растительное, орех грецкий, изюм, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп,петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-305, Б-4, Ж-26, У-11	45-00
250/20/ 10	Бориц с картофелем, курицей, сметаной картофель св, свекла свежая, куры-тушка потрош., морковь свежая, лук репка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-164, Б-7, Ж-8, У-15	60-00
70	Котлета рыбная любительская минтай филе, морковь свежая, яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-84, Б-9, Ж-3, У-5	55-00
90	Гуляш из курицы с луком куры-филе, лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-171, Б-7, Ж-9, У-2	65-00
70	Бризоль мясная свинина мясная нежирная п ф, яйцо, сыр твердый (типа российский), масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-331, Б-14, Ж-29, У-3	80-00
50/15	Печень с луком печень мясная, лук репка, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-137, Б-12, Ж-7, У-7	72-00
150	Макароны отварные (регатоны) макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
150	Капуста тушеная капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-73, Б-2, Ж-3, У-8	45-00
150	Рагу овощное 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	ККАЛ-146, Б-4, Ж-6, У-19	56-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из вишни, изюма вишня сухая, изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-92, У-23	12-00
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 ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
Итого за раздача		ККАЛ-2 641, Б-87, Ж-125, У-275	711-00
Итого за день		ККАЛ-2 641, Б-87, Ж-125, У-275	711-00

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			
70	Фрикадельки мясные паровые свинина мясная нежирная п.ф, хлеб белый нарезной, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-163, Б-9, Ж-8, У-6	68-00
50	Соус Томат томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-28, Б-1, Ж-2, У-3	5-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-204, Б-5, Ж-8, У-27	19-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, 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-574, Б-19, Ж-20, У-72	104-00
Итого за день		ККАЛ-574, Б-19, Ж-20, У-72	104-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



13.05.2025 (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см), 1вт)

меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

количество (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшеничная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-202, Б-7, Ж-9, У-20	38-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, 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			50-00
обед			
210	Борщ Вегетарианский свекла свежая, капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-47, Б-1, Ж-7, У-6	22-00
90	Гуляш мясной свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-227, Б-11, Ж-11, У-13	57-00
150	Гарнир Рис отварной рис о п., масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-208, Б-3, Ж-5, У-33	28-00
100	Компот из вишни, изюма вишня сухая, изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-92, У-23	12-00
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			128-00
Итого за день			178-00

Директор
БОУ 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>			
10	Горошек зелёный	ККАЛ-4, У-1	5-00
250	Борщ Вегетарианский	ККАЛ-56, Б-2, Ж-8, У-7	27-00
свекла свежая, капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист			
100	Гуляш мясной	ККАЛ-252, Б-12, Ж-12, У-14	62-00
свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная			
180	Гарнир Рис отварной	ККАЛ-249, Б-4, Ж-6, У-40	34-00
рис о.п., масло сливочное 72,5%, соль йодированная			
200	Компот из вишни, изюма	ККАЛ-92, У-23	12-00
вишня сухая, 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-886, Б-26, Ж-28, У-132	152-00
<u>полдник</u>			
100	Булочка Домашняя	ККАЛ-192, Б-6, Ж-2, У-39	27-00
мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух			
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-293, Б-11, Ж-7, У-47	49-00
Итого за день		ККАЛ-1 178, Б-38, Ж-35, У-179	201-00

Директор
МБОУ СОШ

И.П. Белевцева

Калькулятор



меню (с 12 лет (2 смена))

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
25	Горошек зелёный	ККАЛ-10, Б-1, У-2	15-00
100	Гуляш мясной	ККАЛ-252, Б-12, Ж-12, У-14	62-00
	свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная		
180	Гарнир Рис отварной	ККАЛ-249, Б-4, Ж-6, У-40	34-00
	рис о.п., масло сливочное 72,5%, соль йодированная		
200	Компот из вишни, изюма	ККАЛ-92, У-23	12-00
	вишня сухая, 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-836, Б-25, Ж-20, У-126	135-00
Итого за день		ККАЛ-836, Б-25, Ж-20, У-126	135-00

Директор
МБОУ СОШ



ИП Белевцева

Калькулятор