

18.10.2024 (7-11 лет (1 смена), 3пт)

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>			
100	Гуляш мясной <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-212, Б-11, Ж-11, У-14	72-00
150	Гарнир Рис с морковью <small>рис о/л, морковь свежая, масло сливочное 72.5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-180, Б-4, Ж-7, У-28	22-00
200	Чай Русский <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
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, У-3	1-00
Итого за завтрак		ККАЛ-555, Б-19, Ж-19, У-76	104-00
Итого за день		ККАЛ-555, Б-19, Ж-19, У-76	104-00

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)
<u>завтрак</u>			
200	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	31-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай биховый</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-393, Б-14, Ж-12, У-62	42-00
<u>обед</u>			
200	Суп итальянский овощной <small>картофель св, помидоры свежие, кабачок свежий, лук репка, морковь свежая, спагетти, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-5, У-13	32-00
50	Биточки или котлеты рыбные паровые <small>минтай филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-125, Б-8, Ж-6, У-6	31-00
50	Соус Молочный <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука пшеничная, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-51, Б-2, Ж-3, У-4	11-00
150	Макаронны отварные (рожки) <small>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	29-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
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-708, Б-23, Ж-22, У-112	136-00
Итого за день		ККАЛ-1101, Б-37, Ж-35, У-174	178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	31-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-436, Б-15, Ж-13, У-70	45-00
<u>обед</u>			
12	Огурец св. с кукурузой <small>огурцы свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-13, Ж-1, У-1	6-00
200	Суп итальянский овощной <small>картофель св, помидоры свежие, кабачок свежий, лук репчатый, морковь свежая, спагетти, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-5, У-13	32-00
60	Биточки или котлеты рыбные паровые <small>минтай филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-150, Б-9, Ж-7, У-7	36-00
50	Соус Молочный <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-51, Б-2, Ж-3, У-4	11-00
180	Макаронные отварные (рожки) <small>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	35-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	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-840, Б-28, Ж-26, У-133	156-00
Итого за день		ККАЛ-1 276, Б-43, Ж-39, У-203	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)
<i>обед</i>			
35	Огурец св. с кукурузой <small>огурцы свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-39, Ж-3, У-2	18-00
70	Биточки или котлеты рыбные паровые <small>минтай филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-175, Б-11, Ж-8, У-8	42-00
50	Соус Молочный <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-51, Б-2, Ж-3, У-4	11-00
180	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	35-00
200	Компот из смеси ягод (смородины, вишни, яблоч св/мор) <small>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-52, У-12	17-00
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-728, Б-27, Ж-24, У-108	135-00
Итого за день		ККАЛ-728, Б-27, Ж-24, У-108	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белецева

Калькулятор

Итого за день, ККАЛ-728, Б-27, Ж-24, У-108

135.00