

меню (Раздача с 7лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
70	Блинчики с яблоками мука в с, яблоки свежие, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло растительное, яйцо, соль йодированная, ванилин	ККАЛ-187, Б-4, Ж-6, У-34	35-00
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 Любовьница (овощи, изюм, орех) свекла свежая, изюм, яблоки свежие, масло растительное, морковь свежая, орех грецкий, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-304, Б-2, Ж-25, У-19	45-00
100	Салат Свекла с сыром свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	36-00
250/12, 5	Суп с клёцками, мясом свинина мясная нежирная п/ф, мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	36-00
70	Рыба в тесте запеченная минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-88, Б-11, Ж-4, У-4	66-00
90	Шницель кур духовой куры-филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-146, Б-18, Ж-4, У-19	68-00
50	Куриные стрипсы куры-филе, мука в/с, масло растительное, чеснок свежий, соль йодированная, молоко сухое 25%	ККАЛ-196, Б-11, Ж-10, У-11	45-00
70	Биточки Восторг из печени печень мясная, картофель св, масло растительное, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, соль йодированная	ККАЛ-126, Б-8, Ж-6, У-10	60-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	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	Фасоль отварная с овощами фасоль, лук репка, морковь свежая, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-301, Б-13, Ж-15, У-27	38-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-2 582, Б-97, Ж-114, У-301	619-00
Итого за день		ККАЛ-2 582, Б-97, Ж-114, У-301	619-00

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			
200	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
15	Сыр порциями	ККАЛ-54, Б-3, Ж-4	20-00
200	Чай с молоком молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
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-588, Б-18, Ж-20, У-61	104-00
Итого за день		ККАЛ-588, Б-18, Ж-20, У-61	104-00

Директор
МБОУ СОШ



И.П. Белевцева

[Handwritten signature]

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 рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
200	Чай с молоком молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
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-476, Б-14, Ж-9, У-61	65-00
обед			
200	Суп с клёцками мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-79, Б-2, Ж-4, У-11	10-00
60	Биточки куриные куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-138, Б-9, Ж-5, У-7	50-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-562, Б-22, Ж-17, У-98	113-00
Итого за день		ККАЛ-1 038, Б-36, Ж-26, У-159	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>			
250	Суп с клёцками мука в/с, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-99, Б-3, Ж-6, У-13	13-00
70	Биточки куриные куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-162, Б-10, Ж-6, У-9	60-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	40-00
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-730, Б-27, Ж-21, У-131	155-00
<u>полдник</u>			
60	Пирожок с картофелем картофель св, мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, дрожжи сух, соль йодированная	ККАЛ-200, Б-4, Ж-9, У-26	20-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-307, Б-10, Ж-14, У-36	46-00
Итого за день		ККАЛ-1 036, Б-37, Ж-35, У-167	201-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Беленцева

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>			
85	Биточки куриные <i>кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-12, Ж-7, У-10	72-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	40-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-623, Б-26, Ж-16, У-109	135-00
Итого за день		ККАЛ-623, Б-26, Ж-16, У-109	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор