

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)
<u>раздача</u>			
200	Каша манная молочная с маслом <i>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	34-00
100	Блины деревенские <i>мука в/с, манка, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная</i>	ККАЛ-255, Б-9, Ж-9, У-38	42-00
50	Сырники <i>творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-124, Б-9, Ж-5, У-10	45-00
20	Молоко сгущенное <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Свекла с сыром <i>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	35-00
100	Салат Красотка (куры, овощи, сыр) <i>помидоры свежие, кури-тушка потрош., яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-278, Б-10, Ж-27, У-1	58-00
250	Суп гороховый с курицей <i>картофель св, кури-тушка потрош., горох сухой, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	42-00
70	Рыба в хрустящей корочке <i>горбуша потрош. б/г, картофель св, масло растительное, яйцо, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-12, Ж-15, У-5	77-00
70	Котлета из филе курицы рубленая <i>кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-164, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
70	Драники куриные <i>картофель св, кури-филе, масло растительное, яйцо, лук репка, мука в/с, морковь свежая, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-181, Б-7, Ж-11, У-9	45-00
70	Рулетки сытные из печени с овощами <i>печень мясная, яйцо, масло растительное, морковь свежая, мука в/с, лук репка, сметана 15%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-127, Б-9, Ж-8, У-5	51-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	26-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		4-00
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	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-2 848, Б-109, Ж-136, У-306	628-00
Итого за день		ККАЛ-2 848, Б-109, Ж-136, У-306	628-00

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 <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
85	Запеканка "Нежная" с творогом <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-109, Б-7, Ж-9, У-13	47-00
20	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	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-542, Б-17, Ж-16, У-84	104-00
Итого за день		ККАЛ-542, Б-17, Ж-16, У-84	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 рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
20	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	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-433, Б-10, Ж-6, У-71	57-00
<u>обед</u>			
150	Суп гороховый <small>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-3, У-9	16-00
210	Плов со свиной <small>рис о п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-334, Б-13, Ж-16, У-34	84-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	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		ККАЛ-684, Б-23, Ж-21, У-97	121-00
Итого за день		ККАЛ-1 117, Б-32, Ж-27, У-168	178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

20.02.2025 (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см), 1чт)

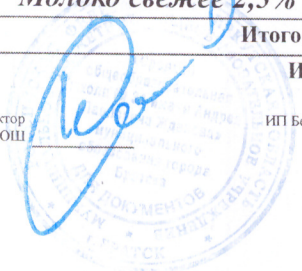
меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250	Суп гороховый <small>картофель св. горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-141, Б-5, Ж-6, У-14	31-00
240	Плов со свиной <small>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-382, Б-15, Ж-19, У-39	96-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-852, Б-29, Ж-26, У-121	151-00
<u>полдник</u>			
65	Булочка молочная <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-265, Б-5, Ж-7, У-46	24-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-371, Б-11, Ж-12, У-55	50-00
Итого за день		ККАЛ-1 224, Б-39, Ж-37, У-176	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>			
280	Плов со свинойной <small>рис о.п., свинина мясная нежирная п.ф., морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-446, Б-17, Ж-22, У-46	111-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-775, Б-26, Ж-23, У-113	135-00
Итого за день		ККАЛ-775, Б-26, Ж-23, У-113	135-00

 Директор
 МБОУ СОШ
 

ИП Белевцева

Калькулятор