

31

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 Любовница (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	42-00
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-301 616-00

Итого за день ККАЛ-2 582, Б-97, Ж-114, У-301 616-00

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
ИБОУ 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 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
<u>обед</u>			
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 Белевцева

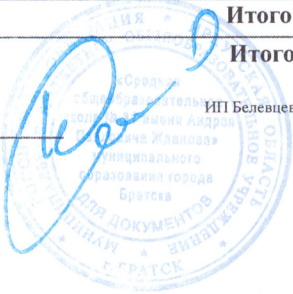
Калькулятор



меню (с 12 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
85	Биточки куриные куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-196, Б-12, Ж-7, У-10	72-00
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	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	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

[Signature]

Калькулятор
