

## 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>			
190	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-219, Б-5, Ж-9, У-29	33-00
200	<b>Чай Английский молочный</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-4, У-15	21-00
1шт	<b>Яблоки свежие</b>		26-00
35	<b>Кексик шоколадный</b>	ККАЛ-81, Б-4, Ж-2, У-1	22-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-451, Б-16, Ж-16, У-52	<b>104-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-451, Б-16, Ж-16, У-52	<b>104-00</b>

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)
-----------	--------------------	---	-------------------------

завтрак

200	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	35-00
200	<b>Чай Итальянский (с корицей)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-410, Б-10, Ж-11, У-68	46-00

обед

200	<b>Суп крестьянский со сметаной</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-126, Б-2, Ж-5, У-8	25-00
80	<b>Ежики мясные в соусе</b> <small>свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, тачат-паста, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-154, Б-8, Ж-10, У-9	55-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль водированная</small>	ККАЛ-172, Б-5, Ж-6, У-30	23-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <small>вишня св/мор, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	20-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-672, Б-21, Ж-22, У-95	132-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 082, Б-31, Ж-33, У-162	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	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, маюло сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подириванная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	35-00
200	<b>Чай Итальянский (с корицей)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	3-00
50	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-453, Б-11, Ж-12, У-76	<b>49-00</b>
<u>обед</u>			
200	<b>Суп крестьянский со сметаной</b> <small>капустя белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшеино шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль подириванная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-126, Б-2, Ж-5, У-8	25-00
100	<b>Ежики мясные в соусе</b> <small>свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль подириванная</small>	ККАЛ-192, Б-10, Ж-12, У-12	67-00
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль подириванная</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	28-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <small>вишня св/мор, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	20-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-809, Б-26, Ж-26, У-116	<b>152-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 262, Б-37, Ж-38, У-192	<b>201-00</b>

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>			
19	<b>Помидор свежий</b> <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-4, У-1	8-00
100	<b>Ежики мясные в соусе</b> <i>свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, яйцо, рис, лука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,3%, соль йодированная</i>	ККАЛ-192, Б-10, Ж-12, У-12	67-00
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	28-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <i>вишня св/мор, сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	20-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-687, Б-25, Ж-21, У-109	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-687, Б-25, Ж-21, У-109	<b>135-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор