

**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)
<i>раздача</i>			
200	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <i>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	<b>34-00</b>
100	<b>Блины деревенские</b> <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	<b>42-00</b>
50	<b>Сырники</b> <i>творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-124, Б-9, Ж-5, У-10	<b>45-00</b>
20	<b>Молоко сгущенное</b> <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	<b>13-00</b>
20	<b>Повидло или джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	<b>6-00</b>
100	<b>Салат Свекла с сыром</b> <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	<b>33-00</b>
100	<b>Салат Красотка (куры, овощи, сыр)</b> <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	<b>58-00</b>
250	<b>Суп гороховый с курицей</b> <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	<b>42-00</b>
70	<b>Рыба в хрустящей корочке</b> <i>горбуша потрош. б/г, картофель св, масло растительное, яйцо, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-12, Ж-15, У-5	<b>77-00</b>
70	<b>Котлета из филе курицы рубленая</b> <i>кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари панциров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-164, Б-14, Ж-6, У-13	<b>60-00</b>
70	<b>Драники куриные</b> <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	<b>45-00</b>
70	<b>Рулетики сытные из печени с овощами</b> <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	<b>51-00</b>
150	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	<b>33-00</b>
150	<b>Гарнир Рис отварной с зеленью</b> <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	<b>26-00</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	<b>21-00</b>
200	<b>Чай пакетик с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	<b>6-00</b>
200	<b>Чай пакетик без сахара</b> <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		<b>4-00</b>
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-43, У-11	<b>12-00</b>
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-70, Б-2, У-15	<b>3-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за раздача</b>		ККАЛ-2 751, Б-109, Ж-136, У-286	<b>614-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 751, Б-109, Ж-136, У-286	<b>614-00</b>

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)
<b>завтрак</b>			
140	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-7, У-21	<b>28-00</b>
100	<b>Запеканка "Нежная" с творогом</b> <i>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-129, Б-9, Ж-7, У-15	<b>55-00</b>
30	<b>Джем фруктовый</b>	ККАЛ-87, У-22	<b>10-00</b>
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-556, Б-17, Ж-15, У-95	<b>104-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-556, Б-17, Ж-15, У-95	<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)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	<b>39-00</b>
20	<b>Джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	<b>6-00</b>
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-467, Б-10, Ж-11, У-82	<b>56-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп гороховый</b> <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-113, Б-4, Ж-4, У-12	<b>25-00</b>
190	<b>Плов со свиной</b> <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-303, Б-12, Ж-15, У-31	<b>77-00</b>
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	<b>12-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>5-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-680, Б-22, Ж-20, У-97	<b>122-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 148, Б-32, Ж-32, У-179	<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Беловцева

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>			
200	<b>Суп гороховый</b> <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-113, Б-4, Ж-4, У-12	25-00
240	<b>Плов со свиной</b> <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	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-824, Б-28, Ж-25, У-118	<b>145-00</b>
<u>полдник</u>			
80	<b>Булочка молочная</b> <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-326, Б-6, Ж-8, У-56	30-00
200	<b>Молоко свежее 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-433, Б-12, Ж-13, У-66	<b>56-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 257, Б-39, Ж-38, У-184	<b>201-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белёва

Калькулятор



23.01.2025 (с 12 лет (2 смена), 1чт)

**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	<b>Плов со свинойной</b> <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	<b>111-00</b>
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	<b>12-00</b>
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	<b>8-00</b>
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-775, Б-26, Ж-23, У-113	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-775, Б-26, Ж-23, У-113	<b>135-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

Калькулятор