

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	Каша ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
200/10	Вареники с картофелем <small>картофель св, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо, молоко сухое 25%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-371, Б-9, Ж-12, У-59	55-00
200	Вареники с творогом <small>творог свежий 9%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, яйцо, сахар-песок, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-353, Б-9, Ж-12, У-56	80-00
70	Блинчики с бананом <small>бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	45-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Винегрет овощной <small>картофель св, свекла свежая, морковь свежая, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, лук репка</small>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-10, У-8	30-00
100	Салат Капуста свежая с Брусникой <small>капуста белокачанная свежая, брусника св/мор, масло растительное, сахар-песок, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-211, Б-1, Ж-20, У-7	40-00
250	Уха из петуха <small>куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-8, У-9	38-00
70	Рыба под овощами <small>горбуша потрош. б/г, лук репка, морковь свежая, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-128, Б-13, Ж-8, У-3	85-00
90	Котлета курочка Ряба <small>куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий</small>	ККАЛ-267, Б-12, Ж-15, У-21	67-00
90	Колобок с печенью <small>картофель св, печень мясная, яйцо, лук репка, мука в/с, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-132, Б-9, Ж-5, У-11	56-00
150	Макаронны отварные (регатоны) <small>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Чай пакетик с сахаром <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай пакет 2 гр.</small>	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-2 909, Б-90, Ж-118, У-388	665-00
Итого за день		ККАЛ-2 909, Б-90, Ж-118, У-388	665-00

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)
<u>завтрак</u>			
25	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-3	19-00
240	Каша Исландская с курицей (рис) <small>рис, кури-филе, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-342, Б-15, Ж-14, У-40	76-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	3-00
40	Хлеб пшеничный	ККАЛ-94, Б-3, У-20	4-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-515, Б-20, Ж-15, У-77	104-00
Итого за день		ККАЛ-515, Б-20, Ж-15, У-77	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>			
180	Каша ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-255, Б-7, Ж-10, У-35	33-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	3-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-434, Б-11, Ж-11, У-71	44-00
<u>обед</u>			
200	Уха из петуха <small>куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-111, Б-6, Ж-6, У-7	30-00
75	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-102, Б-7, Ж-7, У-3	59-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-579, Б-23, Ж-18, У-85	134-00
Итого за день		ККАЛ-1 013, Б-35, Ж-30, У-156	178-00

Директор
МБОУ СОШ

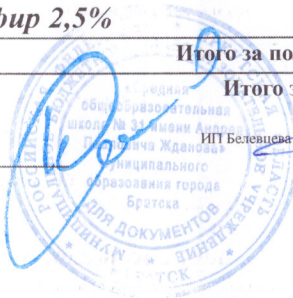
ИП Белевцева

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>			
200	Уха из петуха <small>куры-петуха потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-111, Б-6, Ж-6, У-7	30-00
100	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-9, У-5	78-00
190	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-5, У-26	40-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	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-690, Б-28, Ж-22, У-101	165-00
<u>полдник</u>			
80	Булочка Веснушка <small>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изям, молоко сухое 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-271, Б-7, Ж-8, У-42	14-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-371, Б-12, Ж-13, У-50	36-00
Итого за день		ККАЛ-1 061, Б-41, Ж-35, У-152	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>			
100	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-9, У-5	78-00
190	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-5, У-26	40-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	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-580, Б-22, Ж-15, У-94	135-00
Итого за день		ККАЛ-580, Б-22, Ж-15, У-94	135-00

Директор
МБОУ СОШ



ИП Белевцева

Калькулятор