

26.12.2024 (Раздача 7 лет и старше, 1чт)

## меню (Раздача 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> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	34-00
100	<b>Блины деревенские</b> <small>мука в/с, манка, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-255, Б-9, Ж-9, У-38	42-00
50	<b>Сырники</b> <small>творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-124, Б-9, Ж-5, У-10	44-00
20	<b>Молоко сгущенное</b> <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	<b>Повидло или джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	<b>Салат Свекла с сыром</b> <small>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	33-00
100	<b>Салат Красотка (куры, овощи, сыр)</b> <small>помидоры свежие, кури-тушка потрош., яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-278, Б-10, Ж-27, У-1	58-00
250	<b>Суп гороховый с курицей</b> <small>картофель св. кури-тушка потрош., горох сухой, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	41-00
80	<b>Рыба в яйце</b> <small>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	62-00
70	<b>Комлета из филе курицы рубленая</b> <small>кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-164, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
70	<b>Драники куриные</b> <small>картофель св. кури-филе, масло растительное, яйцо, лук репка, мука в/с, морковь свежая, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-181, Б-7, Ж-11, У-9	45-00
70	<b>Рулетики сытные из печени с овощами</b> <small>печень мясная, яйцо, масло растительное, морковь свежая, мука в/с, лук репка, сметана 15%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-127, Б-9, Ж-8, У-5	51-00
150	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <small>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
150	<b>Гарнир Рис отварной с зеленью</b> <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	26-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
200	<b>Чай пакетик с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	<b>Чай пакетик без сахара</b> <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	12-00
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за раздача</b>		ККАЛ-2 654, Б-109, Ж-126, У-286	595-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 654, Б-109, Ж-126, У-286	595-00

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)
<b>завтрак</b>			
120	<b>Запеканка "Нежная" с творогом</b> <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-154, Б-11, Ж-9, У-18	<b>66-00</b>
60	<b>Подливка из джема или повидла</b> <small>джем в ассортименте, мука в/с</small>	ККАЛ-68, У-17	<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>
80	<b>Булочка с персиком</b>	ККАЛ-305, Б-4, Ж-8, У-30	<b>25-00</b>
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	<b>4-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-638, Б-18, Ж-18, У-89	<b>104-00</b>
<b>Молочная перемена</b>			
200	<b>Молоко свежее 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
<b>Итого за Молочная перемена</b>		ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-744, Б-24, Ж-23, У-98	<b>104-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



ИП Беловцева

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	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	34-00
20	<b>Джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, 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>			<b>51-00</b>
<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	24-00
185	<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-295, Б-11, Ж-15, У-30	75-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>			<b>127-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Беловцева

Калькулятор

26.12.2024 (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>			
200	<b>Суп гороховый</b> <small>картофель св. горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-12	<b>24-00</b>
230	<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 поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-366, Б-14, Ж-18, У-38	<b>92-00</b>
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	<b>24-00</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-821, Б-27, Ж-24, У-124	<b>152-00</b>
<u>полдник</u>			
60	<b>Булочка молочная</b> <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-244, Б-4, Ж-6, У-42	<b>23-00</b>
200	<b>Молоко свежее 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	<b>26-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-351, Б-10, Ж-11, У-52	<b>49-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 172, Б-37, Ж-35, У-175	<b>201-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Беленцева

Калькулятор

26.12.2024 (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)
<i>обед</i>			
280	<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 поджаренная, 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

ИГГ Беловцева

Калькулятор

