

меню (Раздача 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша манная молочная с маслом <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	Блины деревенские <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	Сырники <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	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	Салат Свекла с сыром <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	Салат Красотка (куры, овощи, сыр) <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	51-00
250	Суп гороховый с курицей <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	Рыба в яйце <small>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	62-00
70	Котлета из филе курицы рубленая <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	Драники куриные <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	Рулетики сытные из печени с овощами <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	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью <small>рис о/л, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	26-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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 байховый</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-2 654, Б-109, Ж-126, У-286	588-00
Итого за день		ККАЛ-2 654, Б-109, Ж-126, У-286	588-00

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>			
120	Запеканка "Нежная" с творогом <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сахар паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-154, Б-11, Ж-9, У-18	66-00
60	Подливка из джема или повидла <small>джем в ассортименте, мука в/с</small>	ККАЛ-68, У-17	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
80	Булочка с персиком	ККАЛ-305, Б-4, Ж-8, У-30	25-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-638, Б-18, Ж-18, У-89	104-00
<u>Молочная перемена</u>			
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
Итого за Молочная перемена		ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
Итого за день		ККАЛ-744, Б-24, Ж-23, У-98	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)
завтрак			
200	Каша манная молочная с маслом <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	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-451, Б-14, Ж-12, У-76	51-00
обед			
200	Суп гороховый <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
200	Плов со свиной <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-319, Б-12, Ж-16, У-33	75-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-692, Б-23, Ж-21, У-99	127-00
Итого за день		ККАЛ-1 143, Б-37, Ж-34, У-175	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	Суп гороховый <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
245	Плов со свиной <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-390, Б-15, Ж-19, У-40	92-00
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-845, Б-28, Ж-26, У-126	152-00
<u>полдник</u>			
60	Булочка молочная <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	23-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-10, Ж-11, У-52	49-00
Итого за день		ККАЛ-1 196, Б-38, Ж-37, У-178	201-00

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>			
12	Помидор свежий с маслом растительным <i>помидоры свежие, масло растительное</i>	ККАЛ-12, Ж-1, У-1	6-00
280	Плов со свиной <i>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-446, Б-17, Ж-22, У-46	105-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-787, Б-26, Ж-24, У-114	135-00
Итого за день		ККАЛ-787, Б-26, Ж-24, У-114	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

