

**меню (с 12 лет(1 Смена))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
7	<b>Кукуруза порциями</b>	ККАЛ-4, У-1	<b>5-00</b>
100	<b>Котлета домашняя паровая</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-352, Б-6, Ж-20, У-19	<b>69-00</b>
180	<b>Гарнир сложный картофель+капуста</b> <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, лук репка, морковь свежая, томат-паста, соль йодированная, мука в/с, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-5, У-21	<b>30-00</b>
200	<b>Чай с молоком</b> <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	<b>14-00</b>
50	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	<b>7-00</b>
32	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-55, Б-2, У-11	<b>4-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-772, Б-19, Ж-30, У-91	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-772, Б-19, Ж-30, У-91	<b>129-00</b>

Директор  
МБОУ СОШФарвазденова  
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.

**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>			
90	<b>Котлета домашняя паровая</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-317, Б-5, Ж-18, У-17	<b>63-00</b>
150	<b>Гарнир сложный картофель+капуста</b> <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, лук репка, морковь свежая, томат-паста, соль йодированная, мука в/с, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-110, Б-3, Ж-4, У-17	<b>25-00</b>
200	<b>Чай Русский</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>5-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-606, Б-13, Ж-24, У-71	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-606, Б-13, Ж-24, У-71	<b>98-00</b>



Калькулятор

Куликова Г. М.

12.03.2024 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2вт)

**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 ячневая молочная с маслом</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	<b>34-00</b>
200	<b>Чай с молоком</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	<b>14-00</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-520, Б-15, Ж-15, У-80	<b>56-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп картофельный с крупой</b> <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-83, Б-2, Ж-3, У-12	<b>15-00</b>
240	<b>Рагу овощное с мясом</b> <small>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-419, Б-11, Ж-25, У-46	<b>86-00</b>
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-712, Б-19, Ж-28, У-103	<b>113-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 232, Б-34, Ж-44, У-183	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ № 31



Фарвазгенова  
М.И.



Калькулятор

Куликова Г. М.