

13.02.2024 (с 12 лет(1 Смена), 2вт)

меню (с 12 лет(1 Смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Котлета домашняя паровая <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	68-00
50	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	11-00
180	Гарнир Рис отварной с зеленью <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-247, Б-4, Ж-6, У-44	25-00
200	Чай с молоком <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
32	Хлеб ржаной	ККАЛ-55, Б-2, У-11	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-907, Б-20, Ж-32, У-115	129-00
Итого за день		ККАЛ-907, Б-20, Ж-32, У-115	129-00

Директор
МБОУ СОШФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.

13.02.2024 (7-11 лет (1 смена), 2вт)

меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сахар паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-317, Б-5, Ж-18, У-17	61-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-37	21-00
200	Чай Вишневый <i>сахар-песок, вишня св/мор, чай байховый</i>	ККАЛ-46, У-11	8-00
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-706, Б-14, Ж-24, У-91	98-00
Итого за день		ККАЛ-706, Б-14, Ж-24, У-91	98-00



Калькулятор

Куликова Г. М.

13.02.2024 (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)
завтрак			
250	Каша ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-354, Б-9, Ж-14, У-48	35-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
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-591, Б-17, Ж-18, У-90	57-00
обед			
200	Суп картофельный с крупой <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-83, Б-2, Ж-3, У-12	15-00
240	Рагу овощное с мясом <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	85-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-712, Б-19, Ж-28, У-103	112-00
Итого за день		ККАЛ-1303, Б-36, Ж-47, У-193	169-00

Директор
МБОУ СОШГФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.