

26.03.2024 (с 12 лет(1 Смена), 4вт)

**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>			
100	<b>Котлета мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-220, Б-11, Ж-13, У-16	74-00
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	30-00
50	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
32	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-55, Б-2, У-11	4-00
200	<b>Чай с молоком</b> <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-635, Б-24, Ж-24, У-88	129-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-635, Б-24, Ж-24, У-88	129-00

Директор  
МБОУ СОШФарвазтденова  
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.

26.03.2024 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 4вт)

**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>			
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
200	<b>Каша ячневая молочная с маслом</b>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	32-00
<small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>			
200	<b>Чай Итальянский (с корицей)</b>	ККАЛ-42, У-10	4-00
<small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>			
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-463, Б-12, Ж-12, У-75	<b>44-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп картофельный со сметаной</b>	ККАЛ-91, Б-2, Ж-4, У-12	22-00
<small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>			
240	<b>Рагу овощное с мясом</b>	ККАЛ-419, Б-11, Ж-25, У-46	86-00
<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>			
200	<b>Чай Витаминный</b>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	8-00
<small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>			
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-749, Б-19, Ж-30, У-108	<b>125-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1212, Б-31, Ж-42, У-183	<b>169-00</b>



Фарвазденова  
М. И.



Калькулятор

Куликова Г. М.

26.03.2024 (7-11 лет (1 смена), 4вт)

**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 мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-198, Б-10, Ж-12, У-15	<b>46-00</b>
30	<b>Соус Томат</b> <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-15, Ж-1, У-1	<b>5-00</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 с молоком</b> <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	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-560, Б-21, Ж-22, У-75	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-560, Б-21, Ж-22, У-75	<b>98-00</b>

Директор  
МБОУ СОШФарвазтденова  
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.