

меню (Раздача с 7лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>раздача</u>			
200	Каша дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
70	Блинчики с яблоками <i>мука в/с, яблоки свежие, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло растительное, яйцо, соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-187, Б-4, Ж-6, У-34	35-00
20	Молоко сгущенное <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Весенний (овощи свежие) <i>огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-181, Б-1, Ж-19, У-3	54-00
100	Салат морская капуста с морковью <i>капуста морская консерва, морковь свежая, масло растительное, лимон свежий, сахар-песок, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий</i>	ККАЛ-112, Б-1, Ж-10, У-5	55-00
200/20/10	Рассольник домашний с курицей, сметаной. <i>картофель св. кури-тушка потрош., капуста белокочанная свежая, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-9, У-11	50-00
100	Рыба навага запеченная (филе) <i>навага б/г н/п, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-119, Б-18, Ж-6, У-3	62-00
70	Свинина рубленая <i>свинина мясная нежирная п/ф, сметана 15%, лук репка, сыр твердый (типа российский), сухари паниров., масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-247, Б-12, Ж-20, У-3	78-00
70	Гурман из кур <i>куры-филе, яйцо, сметана 15%, масло растительное, крахмал картофельный, чеснок свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-199, Б-14, Ж-12, У-5	75-00
80	Печень по - строгановски. <i>печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
105	Пельмени мясные отварные <i>мука в/с, свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, масло сливочное 72,5%, лук репка, яйцо, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-224, Б-11, Ж-11, У-19	65-00
150	Макаронны отварные (регатоны) <i>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
150	Картофель запеченный <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	46-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		4-00
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	12-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-2 473, Б-99, Ж-122, У-252	734-00
Итого за день		ККАЛ-2 473, Б-99, Ж-122, У-252	734-00

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>			
200	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
20	Сыр порциями	ККАЛ-72, Б-5, Ж-6	26-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-67, У-16	10-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-482, Б-17, Ж-18, У-69	104-00
Итого за день		ККАЛ-482, Б-17, Ж-18, У-69	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)
<u>завтрак</u>			
170	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-103, Б-5, Ж-3, У-19	33-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-67, У-16	10-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак			52-00
<u>обед</u>			
200	Рассольник домашний со сметаной. <small>картофель св, капуста белокачанная свежая, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-91, Б-2, Ж-5, У-11	38-00
70	Биточки мясные детские <small>фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сухари паниров., яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-4, Ж-13, У-21	55-00
150	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-173, Б-12, Ж-4, У-15	21-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</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			126-00
Итого за день			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	Рассольник домашний со сметаной. <small>картофель св. капуста белокочанная свежая, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-91, Б-2, Ж-5, У-11	38-00
90	Биточки мясные детские <small>фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сахар паниров., яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-275, Б-5, Ж-16, У-27	71-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-15, Ж-5, У-18	26-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-847, Б-30, Ж-27, У-114	150-00
<u>полдник</u>			
65	Булочка Ёжик <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, орехи сух</small>	ККАЛ-108, Б-2, Ж-2, У-18	25-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-215, Б-8, Ж-7, У-28	51-00
Итого за день		ККАЛ-1 062, Б-37, Ж-34, У-142	201-00
Директор МБОУ СОШ _____	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>			
10	Помидор свежий <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-2, У-1	8-00
100	Биточки мясные детские <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сухари паниров., яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-305, Б-6, Ж-18, У-30	86-00
180	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-208, Б-15, Ж-5, У-18	26-00
200	Чай Французский (с ванилью) <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-789, Б-28, Ж-24, У-106	135-00
Итого за день		ККАЛ-789, Б-28, Ж-24, У-106	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор _____