

06.02.2025 (с 12 лет (2 смена), 3чт)

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>			
20	Помидор свежий с кукурузой <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-22, Ж-2, У-1	12-00
280	Мясо духовое с овощами <i>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, масло растительное, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-368, Б-18, Ж-18, У-43	104-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	7-00
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-688, Б-27, Ж-21, У-108	135-00
Итого за день		ККАЛ-688, Б-27, Ж-21, У-108	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Беленцева

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)
завтрак			
150	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-7, У-23	28-00
90	Пудинг творожный <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., соль йодированная, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-183, Б-9, Ж-7, У-17	59-00
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-593, Б-17, Ж-15, У-91	104-00
Итого за день		ККАЛ-593, Б-17, Ж-15, У-91	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцев 

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>			
5	Помидор свежий с кукурузой <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-6	3-00
200	Свекольник со сметаной <i>свекла свежая, картофель св, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, У-10	22-00
280	Мясо духовое с овощами <i>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, масло растительное, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-368, Б-18, Ж-18, У-43	104-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	7-00
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-760, Б-28, Ж-24, У-117	148-00
<u>полдник</u>			
75	Коржик Молочный <i>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко свежее 2,5%, яйцо, масло растительное, сода пищевая, ванилин</i>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-8, У-50	31-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-334, Б-11, Ж-13, У-58	53-00
Итого за день		ККАЛ-1 093, Б-39, Ж-38, У-175	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Беленин *Беленин*

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			
210	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-10, У-32	41-00
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			52-00
обед			
200	Свекольник со сметаной <small>свекла свежая, картофель св, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, У-10	22-00
240	Мясо духовое с овощами <small>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, масло растительное, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-315, Б-16, Ж-15, У-37	89-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	7-00
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			126-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор _____