

меню (Раздача с 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эв. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	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	Огурец свежий с зеленью, маслом растительным <i>огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-53, Б-1, Ж-4, У-3	60-00
100	Салат Лев (овощи, морская капуста, сыр) <i>картофель св, свекла свежая, капуста морская консерва, масло растительное, сыр твердый (типа российский), лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-270, Б-5, Ж-25, У-8	48-00
250/20/10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <i>капуста белокочанная свежая, кури-тушка потрош., картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	44-00
70	Рыба под овощами <i>горбуша потрош. б/г, лук репка, морковь свежая, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-128, Б-13, Ж-8, У-3	85-00
70	Курица в яйце <i>кури-филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-180, Б-15, Ж-10, У-6	65-00
70	Котлета Трио <i>фарш мясной, кури-филе, лук репка, масло растительное, батон нарезной, яйцо, крахмал картофельный, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-172, Б-12, Ж-12, У-5	60-00
80	Котлета курочка Ряба <i>кури-филе, сухари панирова., манка, лук репка, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-238, Б-11, Ж-13, У-19	60-00
65	Печень с луком <i>печень мясная, лук репка, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-137, Б-12, Ж-7, У-7	72-00
150	Макароньы отварные (регатоны) <i>макароньы (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
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-204, Б-5, Ж-8, У-27	20-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Напиток из с/фр, шиповника. <i>сухофрукты, сахар-песок, шиповник, лимонная кислота</i>	ККАЛ-93, Б-1, У-20	10-00
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
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-2 823, Б-103, Ж-125, У-299	745-00
Итого за день		ККАЛ-2 823, Б-103, Ж-125, У-299	745-00

меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
20	Сыр порциями	ККАЛ-72, Б-5, Ж-6	26-00
200	Напиток из с/фр, шиповника. <small>сухофрукты, сахар-песок, шиповник, лимонная кислота</small>	ККАЛ-93, Б-1, У-20	10-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-573, Б-15, Ж-19, У-63	104-00
Итого за день		ККАЛ-573, Б-15, Ж-19, У-63	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Калькулятор

10.03.2025 (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см), 4пп)

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			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	3-00
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			51-00
обед			
190	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-120, Б-2, Ж-5, У-9	22-00
90	Ежики мясные в соусе <small>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-159, Б-9, Ж-11, У-5	49-00
150	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-172, Б-5, Ж-6, У-30	26-00
200	Напиток "Зимний букет" (яблоки, вишня) <small>яблоки свежие, сахар-песок, вишня сухая, лимон свежий</small>	ККАЛ-83, У-21	21-00
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			127-00
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	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-126, Б-2, Ж-5, У-10	23-00
100	Ежики мясные в соусе <small>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-12, У-5	60-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	32-00
200	Напиток "Зимний букет" (яблоки, вишня) <small>яблоки свежие, сахар-песок, вишня сухая, лимон свежий</small>	ККАЛ-83, У-21	21-00
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-825, Б-26, Ж-26, У-120	148-00
<u>полдник</u>			
80	Пирожок с картофелем <small>картофель св, мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, дрожжи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-267, Б-6, Ж-11, У-35	27-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-373, Б-12, Ж-16, У-45	53-00
Итого за день		ККАЛ-1 198, Б-38, Ж-43, У-165	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор

10.03.2025 (с 12 лет (2 смена), 4пп)

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>			
13	Кукуруза порциями	ККАЛ-8, У-1	10-00
100	Ежики мясные в соусе <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-12, У-5	60-00
180	Гарнир гречка с овощами <i>гречка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	32-00
200	Напиток "Зимний букет" (яблоки, вишня) <i>яблоки свежие, сахар-песок, вишня сухая, лимон свежий</i>	ККАЛ-83, У-21	21-00
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-707, Б-25, Ж-21, У-112	135-00
Итого за день		ККАЛ-707, Б-25, Ж-21, У-112	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор _____