

меню (Раздача с 7 лет 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 ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
70	Блинчики с бананом <small>бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	45-00
200/10	Вареники с картофелем <small>картофель св, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо, молоко сухое 25%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-371, Б-9, Ж-12, У-59	55-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
20	Сметана	ККАЛ-32, Б-1, Ж-3, У-1	16-00
100	Салат Свеклы с орехом <small>свекла свежая, масло растительное, орех грецкий, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-244, Б-3, Ж-22, У-9	31-00
100	Салат Голубая Лагуна (рыба, яйцо, овощи) <small>картофель св, консерва сайра в/м, масло растительное, яйцо, огурцы консервированные, лук репка, соль йодированная</small>	ККАЛ-255, Б-6, Ж-23, У-5	56-00
250/12, 5	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>картофель св, фарш мясной, лук репка, морковь свежая, томат-паста, масло сливочное 72,5%, яйцо, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-149, Б-6, Ж-7, У-17	47-00
70	Котлета рыбная любительская <small>минтай филе, морковь свежая, яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-84, Б-9, Ж-3, У-5	55-00
80	Курочка в картофельной шубке <small>кури-филе, картофель св, яйцо, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-16, Ж-12, У-2	65-00
50	Биточки по-белорусски <small>свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-152, Б-10, Ж-12, У-1	62-00
80	Котлета кур "быстро" <small>кури-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</small>	ККАЛ-219, Б-14, Ж-12, У-11	58-00
80	Печень в сметанном соусе <small>печень мясная, сметана 15%, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-207, Б-12, Ж-10, У-18	64-00
150	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
150	Овощное ассорти (капуста цветная, брокколи, картофель....) <small>картофель св, капуста брокколи св/м, морковь свежая, капуста цветная св/м, капуста белокачанная свежая, лук репка, масло растительное, сметана 15%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-142, Б-3, Ж-7, У-17	41-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	26-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Чай пакетик с сахаром <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	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-3 266, Б-116, Ж-151, У-365	759-00
Итого за день		ККАЛ-3 266, Б-116, Ж-151, У-365	759-00

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>			
50	Пудинг мясной <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, ячка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-113, Б-6, Ж-8, У-3	40-00
45	Соус Сметано -томатный <i>сметана 15%, мука в/с, томат-паста, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-51, Б-1, Ж-5, У-3	26-00
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-32	26-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	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		ККАЛ-549, Б-15, Ж-20, У-74	104-00
Итого за день		ККАЛ-549, Б-15, Ж-20, У-74	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Белевцева

Калькулятор _____

11.02.2025 (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)
завтрак			
200	Каша ячневая молочная с маслом	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
	<small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>		
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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		ККАЛ-513, Б-13, Ж-12, У-85	67-00
обед			
200	Суп картофельный со сметаной	ККАЛ-91, Б-2, Ж-4, У-12	27-00
	<small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>		
195	Рагу овощное с мясом	ККАЛ-300, Б-13, Ж-16, У-31	70-00
	<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	Компот из сухофруктов	ККАЛ-67, У-16	5-00
	<small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>		
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-627, Б-21, Ж-21, У-94	111-00
Итого за день		ККАЛ-1 140, Б-33, Ж-33, У-179	178-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Калькулятор

11.02.2025 (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см), 4вт)

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 картофельный со сметаной <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-91, Б-2, Ж-4, У-12	27-00
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-370, Б-16, Ж-19, У-38	91-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	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-786, Б-26, Ж-25, У-118	151-00
<u>полдник</u>			
80	Булочка с повидлом <small>мука в/с, джем в ассортименте, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-291, Б-6, Ж-6, У-53	28-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-391, Б-12, Ж-11, У-61	50-00
Итого за день		ККАЛ-1 177, Б-38, Ж-36, У-179	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>			
15	Огурец свежий порц. <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-2	10-00
280	Рагу овощное с мясом <i>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-431, Б-18, Ж-22, У-44	108-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-733, Б-27, Ж-23, У-109	135-00
Итого за день		ККАЛ-733, Б-27, Ж-23, У-109	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Белевцева

Калькулятор _____