

13.02.2025 (Раздача 7 лет и старше, 4чт)

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 пшениная молочная с маслом	ККАЛ-202, Б-7, Ж-9, У-20	38-00
	пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная		
50	Сырники	ККАЛ-124, Б-9, Ж-5, У-10	45-00
	творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, ванилин		
100	Блинчики	ККАЛ-264, Б-10, Ж-7, У-44	29-00
	мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная		
20	Сметана	ККАЛ-32, Б-1, Ж-3, У-1	16-00
20	Молоко сгущенное	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
	молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%		
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Винегрет овощной	ККАЛ-122, Б-2, Ж-10, У-8	30-00
	картофель св, свекла свежая, морковь свежая, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, лук репка		
100	Салат Здоровье (с печенью)	ККАЛ-207, Б-4, Ж-20, У-5	55-00
	лук репка, огурцы консервированные, печень мясная, масло растительное, горошек зеленый консервир., соль йодированная		
250	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	36-00
	свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы консервированные, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист		
70	Рыба под сыром с помидором	ККАЛ-106, Б-12, Ж-7, У-1	84-00
	горбуша потрош. б/з, помидоры свежие, лук репка, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)		
70	Гурман из кур	ККАЛ-199, Б-14, Ж-12, У-5	75-00
	куры-филе, яйцо, сметана 15%, масло растительное, крахмал картофельный, чеснок свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)		
70	Котлета Рига (куры)	ККАЛ-229, Б-14, Ж-14, У-8	77-00
	куры-филе, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, сухари паниров., яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная		
65	Печень с луком	ККАЛ-137, Б-12, Ж-7, У-7	72-00
	печень мясная, лук репка, масло растительное, мука в/с, соль йодированная		
150	Макароны отварные (регатоны)	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
	макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная		
150	Капуста тушеная	ККАЛ-73, Б-2, Ж-3, У-8	35-00
	капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)		
150	Картофель отварной с маслом	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-12	31-00
	картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)		
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Чай пакетик с сахаром	ККАЛ-60, У-15	6-00
	сахар-песок, чай пакет 2 гр.		
200	Чай пакетик без сахара		4-00
	вода, чай пакет 2 гр.		
200	Чай с лимоном	ККАЛ-43, У-11	12-00
	сахар-песок, лимон свежий, чай байховый		
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-2 644, Б-104, Ж-124, У-266	724-00
Итого за день		ККАЛ-2 644, Б-104, Ж-124, У-266	724-00

Директор
МБОУ СОШ

ИПБ Белевцева



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			
200	Каша пшеничная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-202, Б-7, Ж-9, У-20	38-00
85	Запеканка "Нежная" с творогом творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин	ККАЛ-109, Б-7, Ж-9, У-13	48-00
20	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, 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-548, Б-19, Ж-20, У-84	104-00
Итого за день		ККАЛ-548, Б-19, Ж-20, У-84	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)
завтрак			
200	Каша пшениная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-202, Б-7, Ж-9, У-20	38-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, 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			50-00
обед			
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы консервированные, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	29-00
70	Суфле из печени печень мясная, рис, лук репка, свинина мясная нежирная п/ф, яйцо, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-97, Б-11, Ж-5, У-2	53-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Гарнир Рис Цветной рис о/п, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, кукуруза консервированная, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-186, Б-4, Ж-4, У-34	28-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	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			128-00
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)
обед			
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы консервированные, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	29-00
80	Суфле из печени печень мясная, рис, лук репка, свинина мясная нежирная п/ф, яйцо, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-111, Б-13, Ж-6, У-3	60-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Гарнир Рис Цветной рис о/п, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, кукуруза консервированная, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-224, Б-4, Ж-5, У-41	34-00
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-785, Б-29, Ж-19, У-123	162-00
полдник			
55	Булочка Домашняя мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-83, Б-3, Ж-4, У-6	17-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-183, Б-9, Ж-9, У-14	39-00
Итого за день		ККАЛ-967, Б-38, Ж-28, У-138	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)
обед			
25	Горошек зелёный	ККАЛ-10, Б-1, У-2	14-00
90	Суфле из печени	ККАЛ-125, Б-14, Ж-6, У-3	66-00
<i>печень мясная, рис, лук репка, свинина мясная нежирная п/ф, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>			
50	Соус Красный основной	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
<i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>			
180	Гарнир Рис Цветной	ККАЛ-224, Б-4, Ж-5, У-41	34-00
<i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, кукуруза консервированная, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>			
200	Чай Французский (с ванилью)	ККАЛ-41, У-10	3-00
<i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>			
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-652, Б-28, Ж-13, У-107	135-00
Итого за день		ККАЛ-652, Б-28, Ж-13, У-107	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Калькулятор
