

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)
раздача			
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 Космос (огурцы, горошек) <i>огурцы свежие, яйцо, масло растительное, горошек зеленый консервир., зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-223, Б-3, Ж-22, У-2	54-00
100	Салат Звездопад (куры, овощи, яйцо, сыр) <i>картофель св, кури-филе, масло растительное, кукуруза консервированная, яйцо, сыр твердый (типа российский), огурцы свежие, соль йодированная, зелень свежая (укроп, петрушка, лук)</i>	ККАЛ-282, Б-9, Ж-26, У-5	63-00
250/20/10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <i>капуста белокачанная 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 с овощами в сметане <i>горбуша потрош. б г, морковь свежая, сметана 15%, лук репка, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-105, Б-9, Ж-7, У-2	68-00
70	Курица в яйце <i>куры-филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-180, Б-15, Ж-10, У-6	65-00
80	Котлета кур "быстро" <i>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</i>	ККАЛ-219, Б-14, Ж-12, У-11	58-00
80	Печень в сметанном соусе <i>печень мясная, сметана 15%, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-207, Б-12, Ж-10, У-18	64-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
150	Картофель отварной с маслом <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-12	35-00
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	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-2 496, Б-94, Ж-125, У-263	631-00
Итого за день		ККАЛ-2 496, Б-94, Ж-125, У-263	631-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП 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)
<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
15	Сыр порциями	ККАЛ-54, Б-3, Ж-4	20-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-505, Б-19, Ж-19, У-68	104-00
Итого за день		ККАЛ-505, Б-19, Ж-19, У-68	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>			
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
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
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-358, Б-14, Ж-7, У-62	63-00
<u>обед</u>			
150	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-94, Б-1, Ж-4, У-7	18-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-18	50-00
150	Макаронные отварные (рожки) <small>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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		ККАЛ-668, Б-24, Ж-23, У-104	115-00
Итого за день		ККАЛ-1 027, Б-38, Ж-31, У-166	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>			
230	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пиено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-145, Б-2, Ж-6, У-11	29-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-18	50-00
180	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	40-00
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-837, Б-29, Ж-27, У-131	152-00
<u>полдник</u>			
60	Булочка Ёжик <small>мука в.с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-2, У-17	23-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-207, Б-8, Ж-7, У-26	49-00
Итого за день		ККАЛ-1 044, Б-36, Ж-34, У-157	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)
<u>обед</u>			
40	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-5, У-1	28-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-18	50-00
180	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	40-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	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-673, Б-26, Ж-21, У-117	135-00
Итого за день		ККАЛ-673, Б-26, Ж-21, У-117	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор
