

**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)
<b>раздача</b>			
200	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <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
100	<b>Оладьи с яблоками</b> <small>мука в/с, яйцо, яблоки свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, сахар-песок, дрожжи сух</small>	ККАЛ-282, Б-8, Ж-12, У-40	30-00
20	<b>Молоко сгущенное</b> <small>молоко сгущенное с/с 8.5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	<b>Повидло или джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	<b>Салат Капуста свежая с Брусникой</b> <small>капуста белокачанная свежая, брусника св/мор, масло растительное, сахар-песок, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-211, Б-1, Ж-20, У-7	40-00
100	<b>Салат Барский</b> <small>куры-филе, картофель св, яйцо, масло растительное, фасоль, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-198, Б-1, Ж-19, У-9	51-00
250	<b>Уха финская из красной рыбы, сметаной</b> <small>картофель св, горбуша потрош. б/г, сметана 15%, морковь свежая, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-104, Б-7, Ж-4, У-11	53-00
50/15	<b>Поджарка из рыбы</b> <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-195, Б-13, Ж-13, У-7	76-00
70	<b>Бризоль из курицы</b> <small>куры-филе, сыр твердый (типа российский), яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-220, Б-17, Ж-24, У-1	75-00
70	<b>Котлета из филе курицы рубленая</b> <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-164, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
80	<b>Печень по - строгановски.</b> <small>печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
150	<b>Макаронны отварные (спираль)</b> <small>макаронны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	28-00
100	<b>Овощи здоровье</b> <small>капуста цветная св/м, капуста брокколи св/м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная</small>	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	68-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
200	<b>Чай пакетик с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	<b>Чай пакетик без сахара</b> <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-43, У-11	12-00
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за раздача</b>		ККАЛ-2 307, Б-96, Ж-126, У-260	<b>694-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 307, Б-96, Ж-126, У-260	<b>694-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

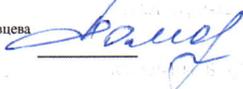
**меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <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
200	<b>Чай с шиповником</b> <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый</i>	ККАЛ-61, У-13	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-320, Б-11, Ж-6, У-62	<b>53-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп овощной со сметаной</b> <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-75, Б-2, Ж-4, У-8	27-00
215	<b>Плов со свинойной</b> <i>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-342, Б-13, Ж-17, У-35	85-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	5-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-651, Б-21, Ж-22, У-94	<b>125-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-972, Б-32, Ж-27, У-156	<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



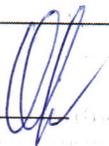
ИП Белевцева



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	<b>Суп овощной со сметаной</b> <small>картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-75, Б-2, Ж-4, У-8	27-00
275	<b>Плов со свиной</b> <small>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-438, Б-17, Ж-22, У-45	109-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	5-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-811, Б-27, Ж-27, У-117	153-00
<u>полдник</u>			
50	<b>Коржик Молочный</b> <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко свежее 2,5%, яйцо, масло растительное, сода пищевая, ванилин</small>	ККАЛ-156, Б-3, Ж-5, У-33	22-00
200	<b>Молоко свежее 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-262, Б-9, Ж-10, У-43	48-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 073, Б-36, Ж-37, У-160	201-00

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева



Калькулятор

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

15.01.2025 (7-11 лет (1 смена), 4ср)

**меню (7-11 лет (1 смена))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
60	<b>Запеканка Камчатка (рыба)</b> <i>минтай филе, фарш мясной, яйцо, лук репка, рис, масло растительное, масло сливочное 72,5%, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная</i>	ККАЛ-142, Б-8, Ж-8, У-9	53-00
35	<b>Соус Молочный</b> <i>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-36, Б-1, Ж-2, У-3	9-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	28-00
200	<b>Чай с шиповником</b> <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый</i>	ККАЛ-61, У-13	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-491, Б-17, Ж-16, У-72	<b>104-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-491, Б-17, Ж-16, У-72	<b>104-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

15.01.2025 (с 12 лет (2 смена), 4ср)

**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>			
8	<b>Огурец солёный консервированный</b>	ККАЛ-1	<b>6-00</b>
280	<b>Плов со свиной</b> <small>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-446, Б-17, Ж-22, У-46	<b>112-00</b>
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	<b>5-00</b>
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	<b>8-00</b>
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-745, Б-26, Ж-23, У-110	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-745, Б-26, Ж-23, У-110	<b>135-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

ИП Белевцева



Калькулятор