

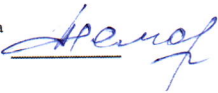
меню (Раздача с 7лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша манная молочная с маслом манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	34-00
100	Блины деревенские мука в/с, манка, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная	ККАЛ-255, Б-9, Ж-9, У-38	42-00
50	Сырники творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, ванилин	ККАЛ-124, Б-9, Ж-5, У-10	45-00
20	Молоко сгущенное молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Свекла с сыром свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	36-00
100	Салат Красотка (куры, овощи, сыр) помидоры свежие, кури-филе, яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-278, Б-10, Ж-27, У-1	65-00
250	Суп гороховый с курицей картофель св, кури-тушка потрош., горох сухой, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	42-00
70	Рыба в хрустящей корочке горбуша потрош. б/г, картофель св, масло растительное, яйцо, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-200, Б-12, Ж-15, У-5	79-00
80	Котлета из филе курицы рубленая кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-187, Б-16, Ж-7, У-14	65-00
70	Драники куриные картофель св, кури-филе, масло растительное, яйцо, лук репка, мука в/с, морковь свежая, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-181, Б-7, Ж-11, У-9	45-00
70	Рулетики сытные из печени с овощами печень мясная, яйцо, масло растительное, морковь свежая, мука в/с, лук репка, сметана 15%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-127, Б-9, Ж-8, У-5	51-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	33-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	28-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар-песок	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
200	Чай пакетик с сахаром сахар-песок, чай пакет 2 гр.	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара вода, чай пакет 2 гр.		4-00
200	Чай с лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	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-2 871, Б-111, Ж-137, У-308	645-00
Итого за день		ККАЛ-2 871, Б-111, Ж-137, У-308	645-00

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 рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
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-9	47-00
20	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	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-542, Б-17, Ж-16, У-73	104-00
Итого за день		ККАЛ-542, Б-17, Ж-16, У-73	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 рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
20	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	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-433, Б-10, Ж-6, У-64	57-00
обед			
150	Суп гороховый картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-85, Б-3, Ж-3, У-6	20-00
220	Плов со свиной рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло растительное, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-253, Б-14, Ж-13, У-41	80-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар-песок	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-603, Б-23, Ж-18, У-102	121-00
Итого за день		ККАЛ-1 036, Б-33, Ж-24, У-166	178-00

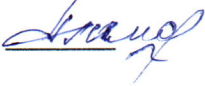
Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор _____

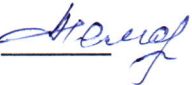
меню (ДИ,ОВЗ с 12 лет (2 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
235	Суп гороховый картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-134, Б-5, Ж-5, У-10	31-00
240	Плов со свиной рис о п, свинина мясная нежирная п.ф, морковь свежая, масло растительное, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-276, Б-15, Ж-15, У-45	89-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар-песок	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-738, Б-29, Ж-21, У-122	144-00
полдник			
85	Булочка молочная мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-346, Б-6, Ж-9, У-60	31-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-453, Б-12, Ж-14, У-69	57-00
Итого за день		ККАЛ-1 191, Б-40, Ж-35, У-192	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>			
280	Плов со свиной рис о п, свинина мясная нежирная п.ф, морковь свежая, масло растительное, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-322, Б-17, Ж-17, У-53	111-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар-песок	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-651, Б-26, Ж-18, У-120	135-00
Итого за день		ККАЛ-651, Б-26, Ж-18, У-120	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева  Калькулятор _____