

## 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 ячневая молочная с маслом</b> <i>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
200/10	<b>Вареники с картофелем</b> <i>картофель св, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо, молоко сухое 25%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-371, Б-9, Ж-12, У-59	56-00
70	<b>Блинчики с бананом</b> <i>бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	45-00
20	<b>Молоко сгущенное</b> <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>	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>Винегрет овощной</b> <i>картофель св, свекла свежая, морковь свежая, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-10, У-8	30-00
100	<b>Салат МИФ (мясо, яйцо, овощи)</b> <i>свинина мясная нежирная п/ф, картофель св, горошек зеленый консервир., яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-278, Б-10, Ж-25, У-5	59-00
250	<b>Уха из петуха</b> <i>куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-187, Б-8, Ж-8, У-24	38-00
70	<b>Рыба под овощами</b> <i>горбуша потрош. б/г, лук репка, морковь свежая, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-128, Б-13, Ж-8, У-3	85-00
70	<b>Бризоль из курицы</b> <i>куры-филе, сыр твердый (типа российский), яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-220, Б-17, Ж-24, У-1	75-00
80	<b>Котлета курочка Ряба</b> <i>куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-238, Б-11, Ж-13, У-19	60-00
90	<b>Колобок с печенью</b> <i>картофель св, печень мясная, яйцо, лук репка, мука в/с, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-132, Б-9, Ж-5, У-11	56-00
150	<b>Макаронны отварные (регатоны)</b> <i>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
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	36-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
200	<b>Чай пакетик с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	<b>Чай пакетик без сахара</b> <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		4-00
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	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-2 928, Б-106, Ж-133, У-360	<b>683-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 928, Б-106, Ж-133, У-360	<b>683-00</b>

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)
<b><u>завтрак</u></b>			
25	<b>Огурец солёный консервированный</b>	ККАЛ-3	<b>18-00</b>
240	<b>Каша Исландская с курицей (рис)</b> <small>рис, кури-филе, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-342, Б-15, Ж-15, У-40	<b>76-00</b>
200	<b>Чай Итальянский (с корицей)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	<b>3-00</b>
40	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-94, Б-3, У-20	<b>5-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-515, Б-19, Ж-16, У-77	<b>104-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-515, Б-19, Ж-16, У-77	<b>104-00</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><u>завтрак</u></b>			
165	<b>Каша ячневая молочная с маслом</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-233, Б-6, Ж-9, У-32	<b>31-00</b>
200	<b>Чай Итальянский (с корицей)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	<b>3-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>7-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-413, Б-11, Ж-10, У-69	<b>43-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
170	<b>Уха из петуха</b> <small>куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-127, Б-5, Ж-6, У-16	<b>25-00</b>
75	<b>Гуляш из рыбы</b> <small>минтай филе, масло растительное, лук репка, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-102, Б-7, Ж-7, У-3	<b>59-00</b>
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	<b>36-00</b>
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	<b>5-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-595, Б-22, Ж-17, У-94	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 008, Б-33, Ж-28, У-163	<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)
<b><u>обед</u></b>			
220	<b>Уха из петуха</b> <small>куры-петуха потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-164, Б-7, Ж-7, У-21	<b>34-00</b>
100	<b>Гуляш из рыбы</b> <small>минтай филе, масло растительное, лук репка, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-9, У-5	<b>78-00</b>
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	<b>36-00</b>
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, 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-714, Б-28, Ж-21, У-110	<b>165-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
80	<b>Булочка Веснушка</b> <small>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-271, Б-7, Ж-8, У-42	<b>14-00</b>
200	<b>Кефир 2,5%</b>	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	<b>22-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-371, Б-12, Ж-13, У-50	<b>36-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 085, Б-40, Ж-35, У-160	<b>201-00</b>

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><u>обед</u></i>			
100	<b>Гуляш из рыбы</b> <i>минтай филе, масло растительное, лук репка, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-9, У-5	<b>78-00</b>
165	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-5, У-22	<b>40-00</b>
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, 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-561, Б-21, Ж-15, У-91	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-561, Б-21, Ж-15, У-91	<b>135-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Белевцева

*Белевцева*

Калькулятор \_\_\_\_\_