

19.02.2025 (Раздача 7 лет и старше, 1ср)

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 рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
100	Оладьи с яблоками <i>мука в/с, яйцо, яблоки свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, сахар-песок, дрожжи сух</i>	ККАЛ-282, Б-8, Ж-12, У-40	30-00
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 Курица Корейка <i>картофель св, кури-филе, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-187, Б-16, Ж-8, У-14	57-00
100	Салат Морковь с сыром <i>морковь свежая, сыр твердый (типа российский), масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-257, Б-5, Ж-25, У-5	45-00
200/10/10	Суп овощной с курицей сметаной. <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, кури-тушка потрош., сметана 15%, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	36-00
80	Рыба в яйце <i>мштай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	73-00
70	Наггетсы кур <i>кури-филе, сухари паниров., мука в/с, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-197, Б-14, Ж-10, У-18	49-00
80	Зразы с луком, яйцом <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-249, Б-11, Ж-17, У-11	61-00
80	Печень по - строгановски. <i>печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
150	Макароньы отварные (спираль) <i>макароньы (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
150	Картофель запеченный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	46-00
100	Овощи здоровье <i>капуста цветная св/м, капуста брокколи св/м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	68-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из кураги <i>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	19-00
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
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-2 529, Б-104, Ж-115, У-286	698-00
Итого за день		ККАЛ-2 529, Б-104, Ж-115, У-286	698-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор

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 рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
100	Оладьи с яблоками <i>мука в/с, яйцо, яблоки свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, сахар-песок, дрожжи сух</i>	ККАЛ-282, Б-8, Ж-12, У-40	30-00
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 Курица Корейка <i>картофель св, кури-филе, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-187, Б-16, Ж-8, У-14	57-00
100	Салат Морковь с сыром <i>морковь свежая, сыр твердый (типа российский), масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-257, Б-5, Ж-25, У-5	45-00
200/10/10	Суп овощной с курицей сметаной. <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, кури-тушка потрош., сметана 15%, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	36-00
80	Рыба в яйце <i>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	73-00
70	Наггетсы кур <i>кури-филе, сухари паниров., мука в/с, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-197, Б-14, Ж-10, У-18	49-00
80	Зразы с луком, яйцом <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-249, Б-11, Ж-17, У-11	61-00
80	Печень по - строгановски. <i>печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
150	Макароньы отварные (спираль) <i>макароньы (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
150	Картофель запеченный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	46-00
100	Овощи здоровье <i>капуста цветная св/м, капуста брокколи св/м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	68-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из кураги <i>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	19-00
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 батховый</i>	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-2 529, Б-104, Ж-115, У-286	698-00
Итого за день		ККАЛ-2 529, Б-104, Ж-115, У-286	698-00

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)
завтрак			
90	Салат Нежность (морковь,зел.горошек) <i>морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-100, Б-1, Ж-3, У-8	27-00
150	Омлет натуральный запеченный. <i>яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-211, Б-14, Ж-12, У-22	65-00
200	Чай Русский <i>сахар-песок, чай байховый</i>	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-489, Б-19, Ж-16, У-67	104-00
Итого за день		ККАЛ-489, Б-19, Ж-16, У-67	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 <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-20	39-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	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-375, Б-10, Ж-6, У-56	51-00
обед			
160	Суп овощной со сметаной <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-60, Б-1, Ж-3, У-7	22-00
55	Котлета кур "бистро" <small>куры-филе, сухари панирюв., лук репка, масло растительное</small>	ККАЛ-151, Б-10, Ж-8, У-8	41-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Гарнир каша перловая с овощами <small>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-212, Б-4, Ж-8, У-20	32-00
200	Компот из вишни сухой <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-120, У-30	17-00
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-731, Б-21, Ж-21, У-102	127-00
Итого за день		ККАЛ-1 106, Б-31, Ж-27, У-159	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>			
250	Суп овощной со сметаной <i>картофель св. капуста белокочанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-93, Б-2, Ж-5, У-11	34-00
55	Котлета кур "быстро" <i>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</i>	ККАЛ-151, Б-10, Ж-8, У-8	41-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Гарнир каша перловая с овощами <i>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-255, Б-5, Ж-9, У-24	38-00
200	Компот из вишни сухой <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-120, У-30	17-00
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-871, Б-25, Ж-25, У-123	148-00
<u>полдник</u>			
85	Булочка Ванильная <i>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух., ванилин</i>	ККАЛ-277, Б-7, Ж-6, У-48	27-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-384, Б-13, Ж-11, У-57	53-00
Итого за день		ККАЛ-1 255, Б-38, Ж-36, У-181	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>			
10	Огурец свежий с зеленью, маслом растительным <small>огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</small>	ККАЛ-9, Ж-1	7-00
75	Котлета кур "быстро" <small>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</small>	ККАЛ-205, Б-14, Ж-12, У-10	55-00
50	Соус Красный основной <small>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72.5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Гарнир каша перловая с овощами <small>перловка, масло сливочное 72.5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-255, Б-5, Ж-9, У-24	38-00
200	Компот из вишни сухой <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-120, У-30	17-00
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-842, Б-27, Ж-23, У-116	135-00
Итого за день		ККАЛ-842, Б-27, Ж-23, У-116	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор _____