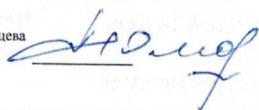


**меню (Раздача с 7лет и старше)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>раздача</b>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	<b>39-00</b>
100	<b>Оладьи с яблоками</b> <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	<b>30-00</b>
20	<b>Молоко сгущенное</b> <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</i>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	<b>13-00</b>
20	<b>Повидло или джем фруктовый</b>	ККАЛ-58, У-14	<b>6-00</b>
100	<b>Салат Курица Корейка</b> <i>картофель св, кури-филе, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-187, Б-16, Ж-8, У-14	<b>57-00</b>
100	<b>Салат Морковь с сыром</b> <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	<b>45-00</b>
200/10/10	<b>Суп овощной с курицей сметаной.</b>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	<b>36-00</b>
80	<b>Рыба в яйце</b> <i>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	<b>73-00</b>
70	<b>Наггетсы кур</b> <i>кури-филе, сухари паниров., мука в/с, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-197, Б-14, Ж-10, У-18	<b>45-00</b>
80	<b>Зразы с луком, яйцом</b> <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	<b>61-00</b>
80	<b>Печень по - строгановски.</b> <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	<b>74-00</b>
150	<b>Макароньы отварные (спираль)</b> <i>макароньы (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	<b>33-00</b>
150	<b>Картофель запеченный</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	<b>46-00</b>
100	<b>Овощи здоровье</b> <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	<b>68-00</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	<b>21-00</b>
200	<b>Компот из кураги</b> <i>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	<b>17-00</b>
200	<b>Чай пакетик с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	<b>6-00</b>
200	<b>Чай пакетик без сахара</b> <i>вода, чай пакет 2 гр.</i>		<b>4-00</b>
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	<b>12-00</b>
30	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-70, Б-2, У-15	<b>3-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за раздача</b>		ККАЛ-2 529, Б-104, Ж-115, У-279	<b>692-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 529, Б-104, Ж-115, У-279	<b>692-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Белевцева



Калькулятор \_\_\_\_\_

19.03.2025 (7-11 лет (1 смена), 1ср)

**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>			
90	<b>Салат Нежность</b> (морковь,зел.горошек) <small>морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-100, Б-1, Ж-3, У-8	27-00
150	<b>Омлет натуральный</b> запеченный. <small>яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-211, Б-13, Ж-12, У-22	65-00
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-489, Б-18, Ж-16, У-67	<b>104-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-489, Б-18, Ж-16, У-67	<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>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	<b>39-00</b>
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>7-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>			<b>51-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
160	<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-150, Б-1, Ж-7, У-7	<b>22-00</b>
55	<b>Котлета кур "быстро"</b> <small>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</small>	ККАЛ-151, Б-10, Ж-8, У-8	<b>41-00</b>
50	<b>Соус Красный основной</b> <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	<b>6-00</b>
150	<b>Гарнир каша перловая с овощами</b> <small>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-212, Б-4, Ж-3, У-20	<b>32-00</b>
200	<b>Компот из вишни сухой</b> <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-120, У-30	<b>17-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>			<b>127-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Белевцева



Калькулятор \_\_\_\_\_

19.03.2025 (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см), 1ср)

**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	<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-234, Б-2, Ж-10, У-11	<b>34-00</b>
55	<b>Котлета кур "бистро"</b> <small>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</small>	ККАЛ-151, Б-10, Ж-8, У-8	<b>41-00</b>
50	<b>Соус Красный основной</b> <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	<b>6-00</b>
180	<b>Гарнир каша перловая с овощами</b> <small>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-255, Б-5, Ж-4, У-24	<b>38-00</b>
200	<b>Компот из вишни сухой</b> <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-120, У-30	<b>17-00</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-1 012, Б-25, Ж-24, У-123	<b>148-00</b>
<u>полдник</u>			
85	<b>Булочка Ванильная</b> <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин</small>	ККАЛ-277, Б-7, Ж-6, У-48	<b>27-00</b>
200	<b>Молоко свежее 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	<b>26-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-384, Б-13, Ж-11, У-57	<b>53-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 396, Б-38, Ж-35, У-181	<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>обед</i>			
10	<b>Огурец свежий с зеленью, маслом растительным</b> <i>огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-5	7-00
75	<b>Котлета кур "бистро"</b> <i>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</i>	ККАЛ-205, Б-14, Ж-12, У-10	55-00
50	<b>Соус Красный основной</b> <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	<b>Гарнир каша перловая с овощами</b> <i>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-255, Б-5, Ж-4, У-24	38-00
200	<b>Компот из вишни сухой</b> <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-120, У-30	17-00
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-838, Б-27, Ж-17, У-116	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-838, Б-27, Ж-17, У-116	<b>135-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Белевцева



Калькулятор  
\_\_\_\_\_