

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 ячневая молочная с маслом <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	Вареники с картофелем <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	55-00
70	Блинчики с бананом <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	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	Винегрет овощной <i>картофель св. свекла свежая, морковь свежая, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, лук репка</i>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-10, У-8	30-00
100	Салат МИФ (мясо, яйцо, овощи) <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	Уха из петуха <i>куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-8, У-9	38-00
70	Рыба под овощами <i>горбуша потрош. б/с, 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	86-00
80	Котлета курочка Ряба <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	Колобок с печенью <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	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-2 660, Б-88, Ж-109, У-344	603-00
Итого за день		ККАЛ-2 660, Б-88, Ж-109, У-344	603-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор

меню (Раздача с 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>раздача</u>			
200	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	37-00
200/10	Вареники с картофелем картофель св, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо, молоко сухое 25%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-371, Б-9, Ж-12, У-59	55-00
70	Блинчики с бананом бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	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	Винегрет овощной картофель св, свекла свежая, морковь свежая, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, лук репка	ККАЛ-122, Б-2, Ж-10, У-8	30-00
100	Салат МИФ (мясо, яйцо, овощи) свинина мясная нежирная п/ф, картофель св, горошек зеленый консервир., яйцо, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-278, Б-10, Ж-25, У-5	59-00
250	Уха из петуха куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-139, Б-8, Ж-8, У-9	38-00
70	Рыба под овощами горбуша потрош. б/г, лук репка, морковь свежая, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-128, Б-13, Ж-8, У-3	86-00
80	Котлета курочка Ряба куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий	ККАЛ-238, Б-11, Ж-13, У-19	60-00
90	Колобок с печенью картофель св, печень мясная, яйцо, лук репка, мука в/с, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-132, Б-9, Ж-5, У-11	56-00
150	Макароны отварные (регатоны) макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-2 660, Б-88, Ж-109, У-344	603-00
Итого за день		ККАЛ-2 660, Б-88, Ж-109, У-344	603-00

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			
25	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-3	18-00
240	Каша Исландская с курицей (рис) рис, кури-филе, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-342, Б-15, Ж-15, У-40	76-00
200	Чай Итальянский (с корицей) сахар-песок, чай байховый, корица молотая	ККАЛ-42, У-10	3-00
40	Хлеб пшеничный	ККАЛ-94, Б-3, У-20	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-515, Б-19, Ж-16, У-77	104-00
Итого за день		ККАЛ-515, Б-19, Ж-16, У-77	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)
<u>завтрак</u>			
165	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-233, Б-6, Ж-9, У-32	31-00
200	Чай Итальянский (с корицей) сахар-песок, чай байховый, корица молотая	ККАЛ-42, У-10	3-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
Итого за завтрак		ККАЛ-413, Б-11, Ж-10, У-69	43-00
<u>обед</u>			
200	Уха из петуха куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-111, Б-6, Ж-6, У-7	30-00
75	Гуляш из рыбы минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-102, Б-7, Ж-7, У-3	59-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-579, Б-23, Ж-18, У-85	135-00
Итого за день		ККАЛ-992, Б-34, Ж-29, У-154	178-00

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)
<i>обед</i>			
100	Гуляш из рыбы <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-9, У-5	78-00
190	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-5, У-26	40-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-580, Б-22, Ж-15, У-94	135-00
Итого за день		ККАЛ-580, Б-22, Ж-15, У-94	135-00

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>			
200	Уха из петуха <i>куры-тушка потрош., перловка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-111, Б-6, Ж-6, У-7	30-00
100	Гуляш из рыбы <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-135, Б-10, Ж-9, У-5	78-00
190	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-5, У-26	40-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-690, Б-28, Ж-22, У-101	165-00
<u>полдник</u>			
80	Булочка Веснушка <i>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-271, Б-7, Ж-8, У-42	14-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-371, Б-12, Ж-13, У-50	36-00
Итого за день		ККАЛ-1 061, Б-41, Ж-35, У-152	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор
