

меню (Раздача 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 дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
105	Пельмени мясные отварные <i>мука в/с, свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, масло сливочное 72,5%, лук репка, яйцо, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-224, Б-11, Ж-11, У-19	65-00
70	Блинчики с яблоками <i>мука в/с, яблоки свежие, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло растительное, яйцо, соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-187, Б-4, Ж-6, У-34	35-00
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 Осенний <i>свекла свежая, яблоки свежие, капуста белокачанная свежая, масло растительное, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-197, Б-1, Ж-19, У-8	30-00
100	Салат Звездапад (куры, овощи, яйцо, сыр) <i>картофель св, кури-филе, масло растительное, кукуруза консервированная, яйцо, сыр твердый (типа российский), огурцы свежие, соль йодированная, зелень свежая (укроп, петрушка, лук)</i>	ККАЛ-282, Б-9, Ж-26, У-5	59-00
250/20/10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <i>капуста белокачанная свежая, кури-тушка потрош., картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	44-00
70	Бризоль из рыбы <i>горбуша потрош с/г, сыр твердый (типа российский), яйцо, масло растительное, мука в/с, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-188, Б-15, Ж-12, У-3	77-00
70	Курица "Солнышко" <i>кури-филе, сухари паниров., масло растительное, лук репка, яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-226, Б-16, Ж-16, У-13	60-00
70	Биточки мясные детские <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сухари паниров., яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-214, Б-4, Ж-13, У-21	58-00
80/20	Оладьи из печени под овощами <i>печень мясная, лук репка, морковь свежая, хлеб белый нарезной, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-14, Ж-9, У-8	88-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
150	Картофель отварной с маслом <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-12	28-00
150	Рагу овощное <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная, лавровый лист, сахар-песок</i>	ККАЛ-146, Б-4, Ж-6, У-19	50-00
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
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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-2 859, Б-105, Ж-149, У-297	732-00
Итого за день		ККАЛ-2 859, Б-105, Ж-149, У-297	732-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

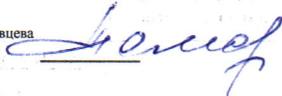
меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
20	Сыр порциями	ККАЛ-72, Б-5, Ж-6	21-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-522, Б-20, Ж-20, У-68	104-00
<u>Молочная перемена</u>			
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
Итого за Молочная перемена		ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
Итого за день		ККАЛ-629, Б-26, Ж-25, У-78	104-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



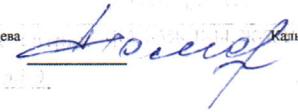
меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-121, Б-6, Ж-4, У-22	39-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-358, Б-14, Ж-7, У-62	62-00
обед			
190	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-120, Б-2, Ж-5, У-7	21-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-12	50-00
150	Макаронны отварные (рожки) <small>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-694, Б-25, Ж-24, У-99	116-00
Итого за день		ККАЛ-1 052, Б-38, Ж-32, У-160	178-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор _____



190	Суп крестьянский со сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-120, Б-2, Ж-5, У-7	21-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-12	50-00
150	Макаронны отварные (рожки) <small>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-694, Б-25, Ж-24, У-99	116-00
Итого за день		ККАЛ-1 052, Б-38, Ж-32, У-160	178-00

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 крестьянский со сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-157, Б-2, Ж-6, У-10	28-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-12	50-00
180	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	38-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
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-868, Б-28, Ж-28, У-130	152-00
<u>полдник</u>			
60	Булочка Ёжик <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-2, У-17	23-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-207, Б-8, Ж-7, У-26	49-00
Итого за день		ККАЛ-1 075, Б-36, Ж-35, У-157	201-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

А.И.И.

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>			
15	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-2	11-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-12	50-00
180	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	38-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
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-713, Б-26, Ж-22, У-121	135-00
Итого за день		ККАЛ-713, Б-26, Ж-22, У-121	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева



Калькулятор

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор