

меню (Раздача с 7лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
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
100	Оладьи с бананом <i>мука в/с, бананы свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, дрожжи сух, соль йодированная</i>	ККАЛ-281, Б-7, Ж-11, У-42	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 Юность (яйцо, свекла, огурец) <i>свекла свежая, яйцо, огурцы консервированные, масло растительное, лук репка, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-223, Б-4, Ж-22, У-5	39-00
100	Салат Забава с мясом <i>морковь свежая, свинина мясная нежирная п/ф, огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-217, Б-6, Ж-21, У-2	56-00
250/20	Суп "Волна" с птицей <i>картофель св, кури-тушка потрош., яйцо, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-158, Б-10, Ж-9, У-13	53-00
50/15	Поджарка из рыбы <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-195, Б-13, Ж-13, У-7	76-00
80	Котлета Пожарская <i>кури-филе, хлеб белый нарезной, масло растительное, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-13, Ж-9, У-12	62-00
70	Котлета из филе курицы рубленая <i>кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари панирова., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-164, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
100	Мясо в луковой шубке <i>лук репка, свинина мясная нежирная п/ф, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-249, Б-10, Ж-17, У-12	60-00
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	Макаронны отварные (рожки) <i>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	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
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	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-2 766, Б-112, Ж-136, У-301	761-00
Итого за день		ККАЛ-2 766, Б-112, Ж-136, У-301	761-00

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			
50	Тефтели рыбацкие.... <small>минтай филе, лук репка, кури-филе, яйцо, пишено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-103, Б-8, Ж-7, У-4	44-00
50	Соус Молочный <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-51, Б-2, Ж-3, У-4	12-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, ишловник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	8-00
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-476, Б-18, Ж-16, У-70	104-00
Итого за день		ККАЛ-476, Б-18, Ж-16, У-70	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор _____

меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (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 Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	8-00
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-329, Б-11, Ж-6, У-64	56-00
обед			
150	Суп "Волна" <small>картофель св, яйцо, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-73, Б-3, Ж-3, У-8	22-00
50	Биточки весенние мясные <small>фарш мясной, лук репка, ячка, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-9, У-6	35-00
50	Соус Томат <small>томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	9-00
140	Макароны "по польски"(рожки) <small>макароны (рожки), морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-188, Б-7, Ж-5, У-31	36-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-651, Б-21, Ж-20, У-98	122-00
Итого за день		ККАЛ-980, Б-33, Ж-26, У-162	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>			
200	Суп "Волна" <i>картофель св, яйцо, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-97, Б-3, Ж-4, У-11	29-00
50	Биточки весенние мясные <i>фарш мясной, лук репка, ячка, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-9, У-6	35-00
50	Соус Томат <i>томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	9-00
180	Макароны "по - польски"(рожки) <i>макароны (рожки), морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-242, Б-9, Ж-6, У-40	46-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	12-00
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-810, Б-27, Ж-23, У-126	143-00
<u>полдник</u>			
75	Коржик Молочный <i>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко свежее 2,5%, яйцо, масло растительное, сода пищевая, ванилин</i>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-8, У-50	32-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-340, Б-11, Ж-13, У-59	58-00
Итого за день		ККАЛ-1 150, Б-38, Ж-36, У-186	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)
<i>обед</i>			
20	Помидор свежий с маслом растительным, зеленью <small>помидоры свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-12, Ж-1, У-1	12-00
50	Биточки весенние мясные <small>фарш мясной, лук репка, ячха, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-117, Б-6, Ж-9, У-6	35-00
50	Соус Томат <small>томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	9-00
180	Макароньы "по - польски"(рожки) <small>макароньы (рожки), морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-242, Б-9, Ж-6, У-40	46-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-720, Б-24, Ж-19, У-117	135-00
Итого за день		ККАЛ-720, Б-24, Ж-19, У-117	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор
