

26.12.2024 (Раздача 7 лет и старше, 1чт)

меню (Раздача 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 манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	34-00
100	Блины деревенские <small>мука в/с, манка, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная</small>	ККАЛ-255, Б-9, Ж-9, У-38	42-00
50	Сырники <small>творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-124, Б-9, Ж-5, У-10	44-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Салат Свекла с сыром <small>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), чеснок свежий, соль йодированная</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-22, У-6	33-00
100	Салат Красотка (куры, овощи, сыр) <small>помидоры свежие, кури-тушка потрош., яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-278, Б-10, Ж-27, У-1	58-00
250	Суп гороховый с курицей <small>картофель св, кури-тушка потрош., горох сухой, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	41-00
80	Рыба в яйце <small>минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	62-00
70	Котлета из филе курицы рубленая <small>кури-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-164, Б-14, Ж-6, У-13	60-00
70	Драники куриные <small>картофель св, кури-филе, масло растительное, яйцо, лук репка, мука в/с, морковь свежая, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-181, Б-7, Ж-11, У-9	45-00
70	Рулетки сытные из печени с овощами <small>печень мясная, яйцо, масло растительное, морковь свежая, мука в/с, лук репка, сметана 15%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-127, Б-9, Ж-8, У-5	51-00
150	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	32-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-32	26-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
200	Чай пакетик с сахаром <small>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</small>	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара <small>вода, чай пакет 2 гр.</small>		4-00
200	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	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-2 654, Б-109, Ж-126, У-286	595-00
Итого за день		ККАЛ-2 654, Б-109, Ж-126, У-286	595-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Беленцева

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			
120	Запеканка "Нежная" с творогом <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-154, Б-11, Ж-9, У-18	66-00
60	Подливка из джема или повидла <small>джем в ассортименте, мука в/с</small>	ККАЛ-68, У-17	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
80	Булочка с персиком	ККАЛ-305, Б-4, Ж-8, У-30	25-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-638, Б-18, Ж-18, У-89	104-00
Молочная перемена			
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-744, Б-24, Ж-23, У-98	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

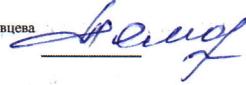
Калькулятор

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 манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	34-00
20	Джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-451, Б-14, Ж-12, У-76	51-00
обед			
200	Суп гороховый <small>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-12	24-00
185	Плов со свиной <small>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-295, Б-11, Ж-15, У-30	75-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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-668, Б-23, Ж-20, У-97	127-00
Итого за день		ККАЛ-1 119, Б-36, Ж-32, У-172	178-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор

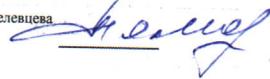
26.12.2024 (ДИ, ОВЗ с 12 лет (2 см), 1чт)

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 гороховый <small>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-12	24-00
230	Плов со свиной <small>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-366, Б-14, Ж-18, У-38	92-00
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-821, Б-27, Ж-24, У-124	152-00
<u>полдник</u>			
60	Булочка молочная <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-244, Б-4, Ж-6, У-42	23-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-10, Ж-11, У-52	49-00
Итого за день		ККАЛ-1172, Б-37, Ж-35, У-175	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор _____

26.12.2024 (с 12 лет (2 смена), 1чт)

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>			
280	Плов со свинойной <i>рис о/п, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-446, Б-17, Ж-22, У-46	111-00
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-775, Б-26, Ж-23, У-113	135-00
Итого за день		ККАЛ-775, Б-26, Ж-23, У-113	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Калькулятор
