

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 рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
100	Оладьи с яблоками мука в/с, яйцо, яблоки свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, сахар-песок, дрожжи сух	ККАЛ-282, Б-8, Ж-12, У-40	30-00
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	Салат Радуга (овощной) масло растительное, картофель св, морковь свежая, свекла свежая, лук репка, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-200, Б-1, Ж-19, У-7	29-00
100	Салат коктейль куры-тушка потрош., огурцы свежие, яйцо, сыр твердый (типа российский), масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-290, Б-10, Ж-28, У-1	63-00
200/10/10	Суп овощной с курицей сметаной. картофель св, капуста белокачанная свежая, куры-тушка потрош., сметана 15%, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	35-00
100	Рыба навага запеченная навага б/г н/п, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-119, Б-18, Ж-6, У-3	50-00
70	Наггетсы кур куры-филе, сухари паниров., мука в/с, яйцо, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-197, Б-14, Ж-10, У-18	49-00
80	Зразы с луком, яйцом 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)	ККАЛ-249, Б-11, Ж-17, У-11	56-00
80	Печень по - строгановски. печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	32-00
150	Картофель запеченный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	40-00
100	Овощи здоровье капуста цветная св/м, капуста брокколи св/м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	66-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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-2 538, Б-99, Ж-135, У-265	630-00
Итого за день		ККАЛ-2 538, Б-99, Ж-135, У-265	630-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор

27.11.2024 (Раздача 7 лет и старше, 1ср)

меню (Раздача 7 лет и старше)

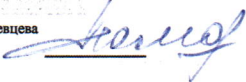
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
100	Оладьи с яблоками мука в/с, яйцо, яблоки свежие, масло растительное, молоко сухое 25%, сахар-песок, дрожжи сух	ККАЛ-282, Б-8, Ж-12, У-40	30-00
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	Салат Радуга (овощной) масло растительное, картофель св, морковь свежая, свекла свежая, лук репка, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-200, Б-1, Ж-19, У-7	29-00
100	Салат коктейль куры-тушка потрош., огурцы свежие, яйцо, сыр твердый (типа российский), масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-290, Б-10, Ж-28, У-1	63-00
200/10/10	Суп овощной с курицей сметаной. картофель св, капуста белокачанная свежая, куры-тушка потрош., сметана 15%, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	35-00
100	Рыба навага запеченная навага б/г н/п, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-119, Б-18, Ж-6, У-3	50-00
70	Наггетсы кур куры-филе, сухари паниров., мука в/с, яйцо, масло растительное, соль йодирования	ККАЛ-197, Б-14, Ж-10, У-18	49-00
80	Зразы с луком, яйцом 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)	ККАЛ-249, Б-11, Ж-17, У-11	56-00
80	Печень по - строгановски. печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-116, Б-11, Ж-7, У-3	74-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	32-00
150	Картофель запеченный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	40-00
100	Овощи здоровые капуста цветная св/м, капуста брокколи св/м, перец болгарский, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная	ККАЛ-58, Б-3, Ж-3, У-5	66-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
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-2 538, Б-99, Ж-135, У-265	630-00
Итого за день		ККАЛ-2 538, Б-99, Ж-135, У-265	630-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

меню (7-11 лет (1 смена))

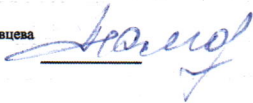
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
85	Салат Нежность (морковь,зел.горошек) морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-94, Б-1, Ж-2, У-5	17-00
120	Омлет натуральный запеченный. яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-168, Б-11, Ж-9, У-1	56-00
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
75	Корж молочный промышленный 75 гр	ККАЛ-245, Б-4, Ж-11, У-34	26-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-583, Б-18, Ж-23, У-56	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-690, Б-24, Ж-28, У-66	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 рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	39-00
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, 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	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-409, Б-10, Ж-11, У-67	50-00
обед			
180	Суп овощной со сметаной 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	ККАЛ-67, Б-2, Ж-4, У-8	24-00
55	Котлета кур "бистро" куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное	ККАЛ-151, Б-10, Ж-8, У-8	41-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Гарнир каша перловая с овощами перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-212, Б-4, Ж-8, У-20	32-00
200	Компот из вишни сухой вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-120, У-30	17-00
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-739, Б-22, Ж-21, У-103	128-00
Итого за день		ККАЛ-1 148, Б-31, Ж-33, У-171	178-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор _____

меню (ДИ,ОВЗ с 12 лет (2 см))

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
250	Суп овощной со сметаной 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	ККАЛ-93, Б-2, Ж-5, У-11	33-00
55	Комлета кур "бистро" куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное	ККАЛ-151, Б-10, Ж-8, У-8	41-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Гарнир каша перловая с овощами перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-255, Б-5, Ж-9, У-24	38-00
200	Компот из вишни сухой вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-120, У-30	17-00
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-871, Б-25, Ж-25, У-123	147-00
полдник			
90	Булочка Ванильная мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин	ККАЛ-294, Б-7, Ж-7, У-51	28-00
200	Молоко свежее 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-400, Б-13, Ж-12, У-60	54-00
Итого за день		ККАЛ-1 271, Б-39, Ж-36, У-184	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИПт 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)
<u>обед</u>			
75	Комлета кур "бистро" <i>куры-филе, сухари паниров., лук репка, масло растительное</i>	ККАЛ-205, Б-14, Ж-12, У-10	55-00
50	Соус Красный основной <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	Гарнир каша перловая с овощами <i>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-255, Б-5, Ж-9, У-24	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-822, Б-27, Ж-23, У-112	135-00
Итого за день		ККАЛ-822, Б-27, Ж-23, У-112	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Калькулятор