

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)
раздача			
200	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	38-00
100	Блинчики <i>мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-10, Ж-7, У-44	29-00
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
20	Сметана	ККАЛ-32, Б-1, Ж-3, У-1	16-00
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 морская капуста "Красная" <i>картофель св, капуста морская консерва, масло растительное, свекла свежая, лук репка, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-203, Б-1, Ж-19, У-8	27-00
100	Салат Неженка (куры, яблоки, сыр, яйцо) <i>куры-филе, яблоки свежие, яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-301, Б-11, Ж-28, У-3	68-00
200	Суп Минестроне (овощи по сезону) <i>картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-125, Б-3, Ж-7, У-15	48-00
70	Рыба под сыром с помидором <i>горбуша потрош. б/г, помидоры свежие, лук репка, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-106, Б-12, Ж-7, У-1	83-00
70	Курица "хрустяшка" (шницель куриный) <i>куры-филе, сахар паниров., яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-299, Б-14, Ж-17, У-16	58-00
90	Гуляш из курицы с луком <i>куры-филе, лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-171, Б-7, Ж-9, У-2	65-00
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	Макаронны отварные (регатоны) <i>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	33-00
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	51-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-2 966, Б-101, Ж-134, У-334	695-00
Итого за день		ККАЛ-2 966, Б-101, Ж-134, У-334	695-00

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			
150	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-128, Б-6, Ж-3, У-20	28-00
80	Суфле "Каспер" из творога <small>творог свежий 9%, морковь свежая, яйцо, манка, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-124, Б-7, Ж-8, У-10	42-00
20	Молоко сгущенное <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%</small>	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
200	Чай с молоком сгущенным <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, чай байховый</small>	ККАЛ-60, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
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-509, Б-21, Ж-15, У-77	104-00
Итого за день		ККАЛ-509, Б-21, Ж-15, У-77	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



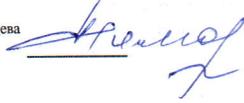
Калькулятор

меню (с 12 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
25	Огурец свежий порц. <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-4, У-1	15-00
60/50	Митболы в соусе <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	59-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	32-00
200	Компот из смеси ягод (смородины, вишни, яблок св/мор) <small>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-52, У-12	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-694, Б-24, Ж-22, У-112	135-00
Итого за день		ККАЛ-694, Б-24, Ж-22, У-112	135-00

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 геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	38-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-349, Б-12, Ж-5, У-64	48-00
обед			
150	Суп Минестроне (овощи по сезону) <small>картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-94, Б-3, Ж-5, У-11	29-00
60/50	Митболы в соусе <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	59-00
100	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	17-00
200	Компот из смеси ягод (смородины, вишни, яблок св/мор) <small>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-52, У-12	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-629, Б-21, Ж-24, У-94	130-00
Итого за день		ККАЛ-978, Б-34, Ж-29, У-157	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 Минестроне (овощи по сезону) <small>картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</small>	ККАЛ-125, Б-3, Ж-7, У-15	39-00
60/50	Митболы в соусе <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	59-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	32-00
200	Компот из смеси ягод (смородины, вишни, яблок св/мор) <small>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-52, У-12	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-815, Б-27, Ж-29, У-127	159-00
<u>полдник</u>			
65	Булочка Ванильная <small>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин</small>	ККАЛ-212, Б-5, Ж-5, У-37	20-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-312, Б-11, Ж-10, У-45	42-00
Итого за день		ККАЛ-1 127, Б-38, Ж-39, У-171	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева



Калькулятор _____