

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>			
50	Салат Русалочка (морская капуста, овощи) <i>картофель св, свекла свежая, капуста морская св/мор, лук репка, морковь свежая, масло растительное</i>	ККАЛ-55, Б-1, Ж-4, У-5	35-00
50	Салат Лука (фасоль, морковь) <i>морковь свежая, фасоль консервированная, масло растительное, лук репка</i>	ККАЛ-81, Б-3, Ж-5, У-6	35-00
50	Салат Свекла с чесноком <i>свекла свежая, масло растительное, чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-99, Б-1, Ж-10, У-4	35-00
250/20	Суп гороховый с курицей <i>картофель св, кури-тушка потрош., горох сухой, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	50-00
90	Котлета по-Киевски <i>кури-филе, батон нарезной, масло сливочное 72,5%, хлеб белый нарезной, масло растительное, яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-439, Б-15, Ж-31, У-23	80-00
70	Куриное филе Золоткины посиделки" <i>кури-филе, сухари паниров., яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-197, Б-14, Ж-9, У-14	85-00
100	Рыба - филе в яичном соусе <i>минтай филе, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-164, Б-18, Ж-10	80-00
150	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	35-00
180	Макароны по-польски (регатоны) <i>макароны (регатоны), морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-209, Б-6, Ж-8, У-30	35-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	10-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	30-00
20/30	Хлеб пшеничный + ржаной <i>хлеб белый нарезной, хлеб ржаной</i>	ККАЛ-124, Б-4, Ж-1, У-23	12-00
Итого за раздача		ККАЛ-1 820, Б-76, Ж-90, У-177	522-00
Итого за день		ККАЛ-1 820, Б-76, Ж-90, У-177	522-00

Директор
МБОУ СОШ №

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено илифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-204, Б-4, Ж-8, У-29	40-00
110	Омлет с сыром, с маслом сл <i>яйцо, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-12, Ж-18, У-2	77-00
200	Напиток вишневый <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	7-00
50	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-722, Б-23, Ж-27, У-90	135-00
обед			
70/30	шницель по-романовски с соусом <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-285, Б-19, Ж-13, У-18	60-00
180	Гарнир сложный (карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-113, Б-5, Ж-5, У-13	52-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117	10-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	5-00
Итого за обед		ККАЛ-747, Б-32, Ж-19, У-78	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 469, Б-55, Ж-46, У-168	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
М.И.

Калькулятор

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
155	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено илифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	28-00
85	Омлет с сыром, с маслом сл <i>яйцо, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-174, Б-9, Ж-14, У-2	60-00
200	Напиток вишневый <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	7-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-565, Б-17, Ж-21, У-73	104-00
обед			
60/30	шницель по-романовски с соусом <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-256, Б-17, Ж-11, У-16	42-00
150	Гарнир сложный(карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	43-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117, У-28	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-636, Б-27, Ж-15, У-90	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 201, Б-44, Ж-36, У-163	208-00

Директор
МБОУ СОШ №2Директор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшенная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-186, Б-4, Ж-7, У-26	33-00
200	Напиток вишневый <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	7-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-433, Б-9, Ж-8, У-77	50-00
обед			
200	Суп гороховый <i>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-19	23-00
60/30	шницель по-романовски с соусом <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-256, Б-17, Ж-11, У-16	42-00
150	Гарнир сложный(карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	43-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117, У-28	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-755, Б-31, Ж-19, У-109	128-00
Итого за день		ККАЛ-1 188, Б-40, Ж-27, У-186	178-00



Директор
МБОУ СОШ

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет 1 см)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшеничная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-186, Б-4, Ж-7, У-26	26-00
200	Напиток вишневый вишня сухая, сахар-песок	ККАЛ-100, Б-1, У-23	7-00
30	Батон белый	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-422, Б-9, Ж-8, У-74	42-00
обед			
250	Суп гороховый картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-148, Б-5, Ж-5, У-24	29-00
70/30	шницель по-романовски с соусом куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-285, Б-19, Ж-13, У-18	60-00
180	Гарнир сложный(карт+капус) капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-113, Б-5, Ж-5, У-13	52-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117	10-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-784, Б-33, Ж-23, У-80	159-00
Итого за день		ККАЛ-1 206, Б-42, Ж-31, У-154	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

Калькулятор

Handwritten signature of the calculator operator.

меню (ДИ, ОВЗс12 лет 2 см)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
250	Суп гороховый <i>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-148, Б-5, Ж-5, У-24	29-00
70/30	шницель по-романовски с соусом <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-285, Б-19, Ж-13, У-18	60-00
180	Гарнир сложный(карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-113, Б-5, Ж-5, У-13	52-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117	10-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-784, Б-33, Ж-23, У-80	159-00
полдник			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
40	Пирожок с яблоком <i>мука в/с, яблоки свежие, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, сахарная пудра, масло растительное, дрожжи сух</i>	ККАЛ-114, Б-2, Ж-3, У-21	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-214, Б-8, Ж-8, У-29	42-00
Итого за день		ККАЛ-998, Б-41, Ж-31, У-109	201-00

Директор
МБОУ СОШ

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазденова
М.И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 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 картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-19	23-00
60/30	иницель по-романовски с соусом куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-256, Б-17, Ж-11, У-16	42-00
150	Гарнир сложный(карт+капус) капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	43-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117, У-28	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-755, Б-31, Ж-19, У-109	128-00
<u>полдник</u>			
50	Пирожок с яблоком мука в/с, яблоки свежие, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, сахарная пудра, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-142, Б-2, Ж-4, У-26	25-00
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
Итого за полдник		ККАЛ-242, Б-8, Ж-9, У-34	50-00
Итого за день		ККАЛ-997, Б-39, Ж-28, У-143	178-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова
М.И.

Калькулятор

[Handwritten signature]