

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			
50	Салат Радуга (овощной) <i>масло растительное, картофель св, морковь свежая, свекла свежая, лук репка, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-100, Б-1, Ж-10, У-4	35-00
50	Салат Киевский (куры, яйцо, овощи) <i>картофель св, масло растительное, кури-филе, огурцы свежие, яйцо, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-125, Б-3, Ж-11, У-3	50-00
50	Салат Морковь с сыром <i>морковь свежая, сыр твердый (типа российский), масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-128, Б-3, Ж-12, У-2	35-00
250/20	Борщ Полтавский с галушками, тушенкой <i>картофель св, свекла свежая, капуста белокочанная свежая, говядина-тушенка, мука в/с, лук репка, морковь свежая, томат-паста, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, яйцо, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-8, У-24	50-00
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	80-00
60	Гуляш из рыбы <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-87, Б-8, Ж-7, У-3	75-00
50/15	Печень с луком <i>печень мясная, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-140, Б-13, Ж-7, У-7	80-00
70	Куриное филе Золушкины 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	80-00
150	Макароны отварные (перья) <i>макароны (перья), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	19-83
200	Гарнир Рис с морковью <i>рис, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-268, Б-5, Ж-11, У-52	35-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	35-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	30-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	10-00
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-2 101, Б-82, Ж-106, У-227

626-83

Итого за день ККАЛ-2 101, Б-82, Ж-106, У-227

626-83

 Директор
МБОУ СОШ

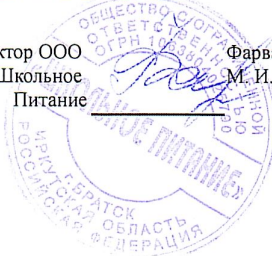
 Директор ООО
Школьное
Питание

 Фарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (12 лет и старше БП, РП)

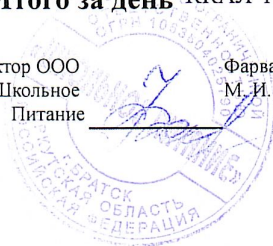
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
15	Горошек зелёный	ККАЛ-6, Б-1, У-2	12-00
70/30	котлета московская 60/30 <i>фарш мясной, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, сухари паниров., масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-245, Б-7, Ж-23, У-11	75-00
180	Гарнир Рис прирущенный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	30-00
200/5	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-83, У-19	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-757, Б-18, Ж-29, У-110	135-00
обед			
100	Котлета сельская запеченая <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-273, Б-19, Ж-21, У-1	73-00
180	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	24-00
200	сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-836, Б-33, Ж-27, У-112	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 593, Б-51, Ж-56, У-222	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
60/30	котлета московская 60/30 <i>фарш мясной, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, сухари паниров., масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-220, Б-7, Ж-20, У-10	63-00
150	Гарнир Рис прирущенный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	25-00
200/5	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-83, У-19	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-641, Б-15, Ж-25, У-92	104-00
обед			
60/30	Тефтели мясные (60/30) <i>фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	50-00
150	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	20-00
200	сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-694, Б-19, Ж-26, У-95	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 335, Б-34, Ж-51, У-187	208-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 см))

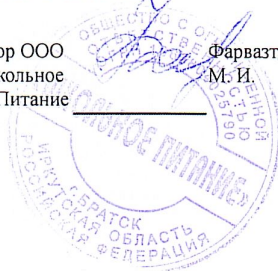
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
180	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-222, Б-4, Ж-7, У-35	30-00
200	Чай с сахаром,с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-97, Б-1, Ж-1, У-20	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-466, Б-9, Ж-9, У-83	47-00
обед			
210	Борщ с картофелем, капустой <i>свекла свежая, картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота</i>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	26-00
60/30	Тефтели мясные (60/30) <i>фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	50-00
150	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	20-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-783, Б-22, Ж-32, У-108	131-00
Итого за день		ККАЛ-1 249, Б-31, Ж-41, У-191	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
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 рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-246, Б-4, Ж-7, У-39	35-00
200	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-81, У-19	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-463, Б-8, Ж-8, У-83	51-00
обед			
260	Борщ с картофелем, капустой <i>свекла свежая, картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота</i>	ККАЛ-136, Б-2, Ж-7, У-22	21-00
100	Котлета сельская запеченая <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-273, Б-19, Ж-21, У-1	73-00
180	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-228, Б-6, Ж-9, У-29	24-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-843, Б-32, Ж-37, У-97	150-00
Итого за день		ККАЛ-1 306, Б-40, Ж-45, У-180	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ,ОВЗс12 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	Борщ с картофелем, капустой свекла свежая, картофель св, капуста белокочанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота	ККАЛ-105, Б-1, Ж-6, У-17	33-00
100	Котлета сельская запеченая фарш мясной, лук репка, яйцо, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-273, Б-19, Ж-21, У-1	73-00
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-228, Б-6, Ж-9, У-29	24-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-812, Б-31, Ж-36, У-92	163-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
50	Ватрушка с джемом мука в/с, джем в ассортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-162, Б-3, Ж-5, У-28	13-00
Итого за полдник		ККАЛ-262, Б-9, Ж-10, У-36	38-00
Итого за день		ККАЛ-1 074, Б-40, Ж-46, У-128	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Handwritten signature in blue ink, likely belonging to the calculator.

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>			
210	Борщ с картофелем, капустой свекла свежая, картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	26-00
60/30	Тефтели мясные (60/30) фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	50-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	20-00
200	сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-802, Б-21, Ж-28, У-122	131-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с джемом мука в/с, джем в ассортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-162, Б-3, Ж-5, У-28	22-00
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
Итого за полдник		ККАЛ-262, Б-9, Ж-10, У-36	47-00
Итого за день		ККАЛ-1 064, Б-30, Ж-38, У-158	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор