

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 Красотка (куры, овощи, сыр) <i>помидоры свежие, кури-филе, яйцо, масло растительное, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-13, У-1	50-00
50	Салат Лев (овощи, морская капуста, сыр) <i>картофель св, свекла свежая, капуста морская св/мор, масло растительное, сыр твердый (типа российский), лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-135, Б-2, Ж-12, У-4	35-00
50	Салат Комбат (фасоль, горошек, овощи) <i>картофель св, масло растительное, кукуруза консервированная, фасоль консервированная, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-107, Б-1, Ж-9, У-4	35-00
250/20/10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <i>капуста белокачанная свежая, кури-тушка потрош., картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пишено илифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	50-00
80	Рыба с сыром <i>горбуша потрош с/г, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-158, Б-15, Ж-11, У-2	80-00
70	Куриные полоски <i>куры-филе, яйцо, сухари паниров., масло растительное, мука в/с, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-16, Ж-15, У-12	80-00
70	Зразы куриные с сыром <i>куры-филе, сыр твердый (типа российский), хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-192, Б-13, Ж-10, У-8	85-00
80	Драники <i>картофель св, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, сода пищевая</i>	ККАЛ-103, Б-2, Ж-3, У-16	70-00
180	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	35-00
150	Картофель тушеный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	40-00
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-1 866, Б-75, Ж-92, У-173

612-00

Итого за день ККАЛ-1 866, Б-75, Ж-92, У-173

612-00

Директор
МБОУ СОШ

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтенова
М. И.

Калькулятор

меню (12лет и старшеБП,РП)

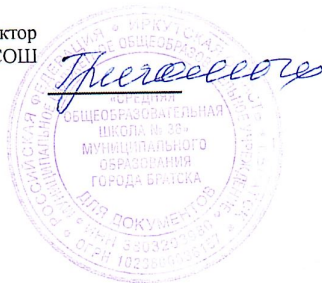
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

завтрак

250	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-308, Б-5, Ж-9, У-49	46-00
110	Омлет с маслом <i>яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-214, Б-11, Ж-18, У-2	62-00
200	Какао с молоком <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок</i>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	16-00
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-849, Б-26, Ж-31, У-110	135-00

обед

70/50	Тефтели рыбные в соусе <i>минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	60-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	36-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
50	Хлеб ржаной.	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	6-00
Итого за обед		ККАЛ-669, Б-22, Ж-18, У-108	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 518, Б-48, Ж-49, У-218	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Handwritten signature of the calculator.

меню (7-11 летБП)

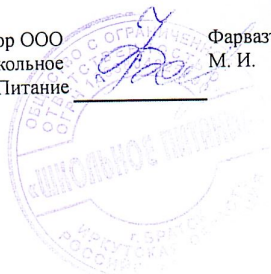
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

завтрак

165	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-203, Б-4, Ж-6, У-32	33-00
80	Омлет с маслом <i>яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-156, Б-8, Ж-13, У-2	46-00
200	Какао с молоком <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок</i>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	16-00
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-640, Б-20, Ж-23, У-85	104-00

обед

60/30	Тефтели рыбные в соусе <i>минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-132, Б-7, Ж-8, У-10	53-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	30-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов <i>вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	11-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-518, Б-16, Ж-13, У-85	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 158, Б-36, Ж-36, У-170	208-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

завтрак

150	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-185, Б-3, Ж-6, У-29	26-00
200	Какао с молоком молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	16-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
Итого за завтрак		ККАЛ-483, Б-12, Ж-10, У-83	53-00

обед

210	Суп крестьянский со сметаной капуста белокачанная свежая, картофель св, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, пишено илифованное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-123, Б-2, Ж-5, У-17	20-00
60/30	Тефтели рыбные в соусе минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-132, Б-7, Ж-8, У-10	53-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	30-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	11-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за обед		ККАЛ-641, Б-18, Ж-18, У-102	125-00
Итого за день		ККАЛ-1 124, Б-30, Ж-28, У-185	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ,ОВЗс12лет1 см)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
165	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-203, Б-4, Ж-6, У-32	34-00
200	Какао с молоком <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок</i>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	16-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
Итого за завтрак		ККАЛ-501, Б-13, Ж-10, У-86	61-00
<u>обед</u>			
250	Суп крестьянский со сметаной <i>капуста белокочанная свежая, картофель св, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, пшено шлифованное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-147, Б-2, Ж-6, У-21	25-00
70/50	Тефтели рыбные в соусе <i>минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	60-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	36-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов <i>вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	11-00
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-670, Б-19, Ж-22, У-99	140-00
Итого за день		ККАЛ-1 171, Б-32, Ж-32, У-185	201-00

Директор
МБОУ СОШ

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗс12 лет 2 см)

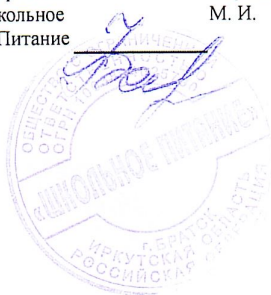
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250	Суп крестьянский со сметаной капуста белокачанная свежая, картофель св, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, пшено шлифованное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-147, Б-2, Ж-6, У-21	25-00
70/50	Тефтели рыбные в соусе минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	60-00
180	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	36-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	11-00
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-670, Б-19, Ж-22, У-99	140-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	35-00
50	Булочка Домашняя мука в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-152, Б-5, Ж-11, У-36	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-270, Б-11, Ж-17, У-45	61-00
Итого за день		ККАЛ-940, Б-30, Ж-39, У-144	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
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>			
210	Суп крестьянский со сметаной <i>капуста белокачанная свежая, картофель св, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, пшено шлифованное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-123, Б-2, Ж-5, У-17	20-00
60/30	Тефтели рыбные в соусе <i>минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-132, Б-7, Ж-8, У-10	53-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	30-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов <i>вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	11-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-658, Б-19, Ж-18, У-105	126-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	35-00
30	Булочка Домашняя <i>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</i>	ККАЛ-91, Б-3, Ж-7, У-22	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-209, Б-9, Ж-13, У-31	52-00
Итого за день		ККАЛ-867, Б-28, Ж-31, У-136	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтенова
М. И.

Калькулятор