

меню (Раздача 7 лет и старше)

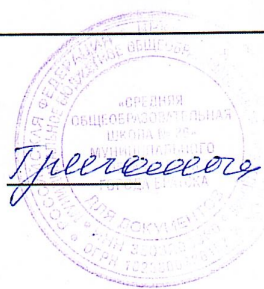
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
50	Салат Весна (огурец, свекла) <i>огурцы свежие, свекла свежая, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-90, Ж-5, У-10	35-00
50	Салат Русалочка (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 Оливье (куры, овощи, яйцо) <i>куры-филе, огурцы свежие, масло растительное, картофель св, горошек зеленый консервир., яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-3, Ж-11, У-2	50-00
250/20	Суп гороховый с курицей <i>картофель св, куры-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
80	Курица Хрустяшка" (шницель куриный) <i>куры-филе, сухари паниров., яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-342, Б-16, Ж-19, У-18	80-00
100	Голубцы быстрые из мяса <i>капуста белокачанная свежая, свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, яйцо, лук репка, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-194, Б-11, Ж-14, У-6	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
100	Рыба с овощами в сметане <i>минтай филе, морковь свежая, сметана 15%, лук репка, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-150, Б-13, Ж-10, У-3	82-00
150	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	25-00
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	30-00
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-1 856, Б-80, Ж-87, У-179

594-00

Итого за день ККАЛ-1 856, Б-80, Ж-87, У-179

594-00

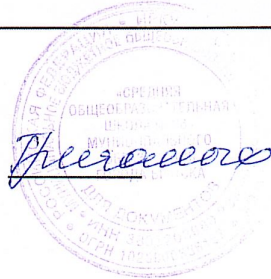
Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

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	Кукуруза порциями	ККАЛ-3, У-1	9-00
90/10	Котлета куриная Диетическая в соусе куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-177, Б-13, Ж-11, У-12	70-00
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	36-00
200	чай вишневый прохладительный сахар-песок, вишня сухая, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	8-00
50	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-563, Б-24, Ж-17, У-81	135-00
обед			
30	Огурец свежий, маслом растительным огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-28, Ж-3, У-1	24-00
100	Гуляш из курицы (60/50) куры грудка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-133, Б-14, Ж-7, У-3	64-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	22-00
200	кисель из с/фр сухофрукты, сахар-песок, крахмал картофельный	ККАЛ-105, У-26	11-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	5-00
Итого за обед		ККАЛ-723, Б-31, Ж-17, У-110	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 286, Б-55, Ж-34, У-191	270-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



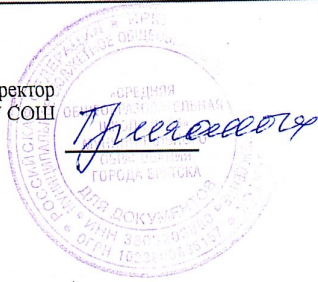
Фарвазтденова
М.И.

Калькулятор

Handwritten signature

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
20	Кукуруза порциями	ККАЛ-4, У-1	9-00
60/30	Котлета куриная Диетическая в соусе куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-11, Ж-10, У-11	50-00
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	28-00
200	чай вишневый прохладительный сахар-песок, вишня сухая, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	8-00
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-482, Б-19, Ж-15, У-70	104-00
обед			
10	Огурец свежий с маслом растит огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-9, Ж-1	7-00
90	Гуляш из курицы (60/50) куры грудка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-120, Б-12, Ж-7, У-3	58-00
150	Каша гречневая рассыпчатая гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-187, Б-7, Ж-5, У-27	18-00
200	кисель из с/фр сухофрукты, сахар-песок, крахмал картофельный	ККАЛ-105, У-26	11-00
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-589, Б-25, Ж-13, У-91	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 071, Б-44, Ж-28, У-161	208-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФаравазтенова
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

210	Каша гречневая молочная с маслом гречка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-272, Б-8, Ж-13, У-30	40-00
200	чай вишневый прохладительный сахар-песок, вишня сухая, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	8-00
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-496, Б-12, Ж-14, У-77	58-00

обед

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
90	Гуляш из курицы (60/50) куры грудка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-120, Б-12, Ж-7, У-3	58-00
150	Каша гречневая рассыпчатая гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-187, Б-7, Ж-5, У-27	18-00
200	кисель из с/фр сухофрукты, сахар-песок, крахмал картофельный	ККАЛ-105, У-26	11-00
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-699, Б-29, Ж-16, У-110	120-00
Итого за день		ККАЛ-1 195, Б-41, Ж-30, У-187	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтдинова
М.И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет 1 см)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
8	Сыр в нарезке	ККАЛ-28, Б-2, Ж-2	11-00
210	Каша гречневая молочная с маслом гречка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-272, Б-8, Ж-13, У-30	40-00
200	чай вишневый прохладительный сахар-песок, вишня сухая, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	8-00
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-513, Б-14, Ж-16, У-74	68-00
<u>обед</u>			
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	28-00
100	Гуляш из курицы (60/50) куры грудка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-133, Б-14, Ж-7, У-3	64-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	22-00
200	кисель из с/фр сухофрукты, сахар-песок, крахмал картофельный	ККАЛ-105, У-26	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-732, Б-32, Ж-18, У-111	133-00
Итого за день		ККАЛ-1 245, Б-46, Ж-34, У-185	201-00

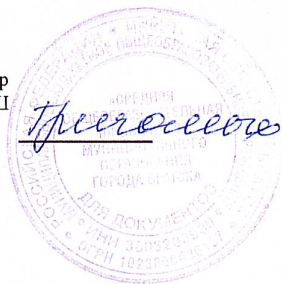
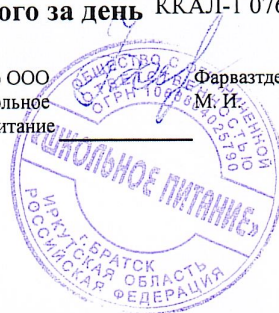
Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор

Handwritten signature.

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 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	28-00
100	Гуляш из курицы (60/50) <i>куры грудка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-133, Б-14, Ж-7, У-3	64-00
180	Каша гречневая рассыпчатая <i>гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%</i>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	22-00
200	кисель из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок, крахмал картофельный</i>	ККАЛ-105, У-26	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-732, Б-32, Ж-18, У-111	133-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
80	Булочка Домашняя <i>мука в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</i>	ККАЛ-244, Б-7, Ж-18, У-57	43-00
Итого за полдник		ККАЛ-344, Б-13, Ж-23, У-65	68-00
Итого за день		ККАЛ-1 076, Б-45, Ж-41, У-176	201-00

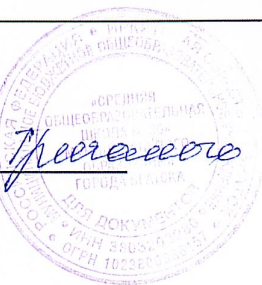
Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

Калькулятор

Handwritten signature of 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>			
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
90	Гуляш из курицы (60/50) <i>куры грудка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-120, Б-12, Ж-7, У-3	58-00
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%</i>	ККАЛ-187, Б-7, Ж-5, У-27	18-00
200	кисель из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок, крахмал картофельный</i>	ККАЛ-105, У-26	11-00
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-699, Б-29, Ж-16, У-110	120-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
60	Булочка дорожная <i>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная</i>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-383, Б-13, Ж-17, У-45	58-00
Итого за день		ККАЛ-1 082, Б-42, Ж-33, У-155	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Handwritten signature in blue ink.