

меню (Раздача 7 лет и старше)

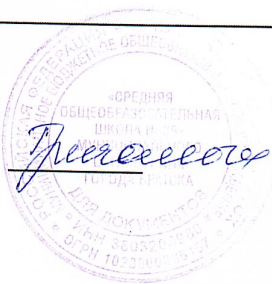
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
50	Салат Лев (овоци, морская капуста, сыр) <i>картофель св, свекла свежая, капуста морская св/мор, масло растительное, сыр твердый (типа российский), лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-135, Б-2, Ж-12, У-4	35-00
50	Салат Фасолька (фасоль, огурец, яйцо, лук) <i>фасоль консервированная, яйцо, огурцы консервированные, лук репка, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-79, Б-3, Ж-6, У-3	35-00
50	Салат Звездапад (куры,овоци,яйцо,сыр) <i>картофель св, кури-филе, масло растительное, кукуруза консервированная, яйцо, сыр твердый (типа российский), огурцы свежие, соль йодированная</i>	ККАЛ-141, Б-4, Ж-13, У-3	50-00
250/20/10	Рассольник домашний с курицей, сметаной <i>картофель св, кури-тушка потрош., капуста белокачанная свежая, огурцы консервированные, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-169, Б-7, Ж-10, У-14	50-00
90	Рулет из печени с овощами <i>печень мясная, яйцо, морковь свежая, мука в/с, масло растительное, лук репка, сметана 15%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-163, Б-12, Ж-10, 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	85-00
70	Рыба - филе припущенная <i>минтай филе, лук репка, соль йодированная, лавровый лист</i>	ККАЛ-111, Б-16, Ж-5	75-00
100	Голубцы Лето <i>капуста белокачанная свежая, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, масло растительное, яйцо, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-182, Б-8, Ж-13, У-7	75-00
190	Гарнир Рис прирученный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-243, Б-4, Ж-5, У-45	30-00
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	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-1 815, Б-78, Ж-88, У-174**602-00****Итого за день** ККАЛ-1 815, Б-78, Ж-88, У-174**602-00**Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтенова
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			
20	Горошек зелёный	ККАЛ-8, Б-1, У-3	10-00
50/50	Печень тушеная в молочном соусе печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-162, Б-19, Ж-11, У-9	72-00
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-228, Б-6, Ж-9, У-29	25-00
200	Чай с сахаром с молоком сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	15-00
50	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-668, Б-32, Ж-21, У-96	135-00
обед			
70/30	Котлета курочка ряба в соусе куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий	ККАЛ-210, Б-17, Ж-14, У-15	73-00
180	Картофель тушеный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	39-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117, У-28	10-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-710, Б-28, Ж-20, У-113	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 378, Б-60, Ж-41, У-209	270-00

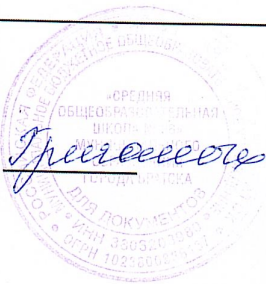
Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

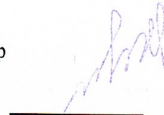
Handwritten signature in blue ink, likely belonging to the calculator.

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
5	Горошек зелёный	ККАЛ-2, У-1	4-00
50/50	Печень тушеная в молочном соусе печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-162, Б-19, Ж-11, У-9	58-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	18-00
200	Чай с сахаром с молоком сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	15-00
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-578, Б-28, Ж-20, У-81	104-00
обед			
60/20	Котлета курочка рыба в соусе куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий	ККАЛ-168, Б-13, Ж-11, У-12	52-00
150	Картофель тушеный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	33-00
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	3-00
Итого за обед		ККАЛ-579, Б-22, Ж-15, У-94	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 157, Б-50, Ж-35, У-175	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	Чай с сахаром с молоком сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	15-00
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-409, Б-7, Ж-7, У-76	51-00
обед			
180	Рассольник домашний со сметаной. картофель св, капуста белокачанная свежая, огурцы консервированные, сметана 15%, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-105, Б-2, Ж-4, У-16	22-00
60/30	Котлета курочка ряба в соусе куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий	ККАЛ-189, Б-15, Ж-13, У-14	52-00
150	Картофель тушеный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	33-00
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-705, Б-26, Ж-21, У-112	127-00
Итого за день		ККАЛ-1114, Б-33, Ж-28, У-188	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			
150	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-185, Б-3, Ж-6, У-29	26-00
200	Чай с молоком, сахаром <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	15-00
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-421, Б-9, Ж-8, У-74	50-00
обед			
180	Рассольник Домашний" <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, огурцы консервированные, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-74, Б-1, Ж-5, У-7	21-00
70/30	Котлета курочка ряба в соусе <i>куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-210, Б-17, Ж-14, У-15	73-00
180	Картофель тушеный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	39-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117, У-28	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-673, Б-25, Ж-24, У-98	151-00
Итого за день		ККАЛ-1 094, Б-34, Ж-32, У-172	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
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)
обед			
250	Рассольник Домашний" картофель св, капуста белокачанная свежая, огурцы консервированные, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-103, Б-2, Ж-6, У-10	27-00
70/30	Котлета курочка ряба в соусе куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий	ККАЛ-210, Б-17, Ж-14, У-15	73-00
180	Картофель тушеный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	39-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117, У-28	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-702, Б-26, Ж-25, У-101	157-00
полдник			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	32-00
30	Булочка Ванильная мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин	ККАЛ-98, Б-2, Ж-2, У-17	12-00
Итого за полдник		ККАЛ-216, Б-8, Ж-8, У-26	44-00
Итого за день		ККАЛ-918, Б-34, Ж-33, У-127	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

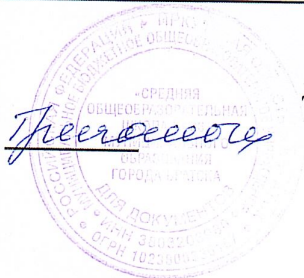
Фарвазтденова

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>			
210	Рассольник домашний со сметаной.	ККАЛ-122, Б-2, Ж-4, У-19	33-00
картофель св, капуста белокачанная свежая, огурцы консервированные, сметана 15%, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)			
60/20	Котлета курочка ряба в соусе	ККАЛ-168, Б-13, Ж-11, У-12	52-00
куры-филе, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, чеснок свежий			
150	Картофель тушеный	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	33-00
картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист			
200	Напиток из с/фр	ККАЛ-117, У-28	10-00
сухофрукты, сахар-песок			
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-701, Б-24, Ж-19, У-113	138-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	32-00
30	Печенье	ККАЛ-122, Б-2, Ж-3, У-26	8-00
Итого за полдник		ККАЛ-240, Б-8, Ж-9, У-35	40-00
Итого за день		ККАЛ-941, Б-32, Ж-28, У-148	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Handwritten signature.