

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	сала из свеклы с сыром <i>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-2, Ж-5, У-12	35-00
50	Салат Переменка (яйцо, овощи) <i>картофель св, яйцо, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, морковь свежая, соль йодированная</i>	ККАЛ-75, Б-2, Ж-6, У-4	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 картофельный с крупой, курицей <i>картофель св, куры грудка, лук репка, морковь свежая, тишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	50-00
50/15	Поджарка из мяса <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-301, Б-12, Ж-27, У-3	80-00
70	Котлета кур Ласточкино гнездо" <i>куры-филе, яйцо, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, сыр твердый (типа российский), масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-126, Б-12, Ж-6, У-5	80-00
100	Рыба в соусе молочном, с луком <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, молоко сухое 25%, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-13, Ж-7, У-6	80-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	40-00
180	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	25-00
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
100	Блинчики <i>мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-222, Б-8, Ж-6, У-34	50-00
20/20	Хлеб пшеничный + ржаной. <i>хлеб белый нарезной, хлеб ржаной</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-1, У-18	12-00

Итого за раздача ККАЛ-1 887, Б-73, Ж-86, У-198

577-00

Итого за день ККАЛ-1 887, Б-73, Ж-86, У-198

577-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
М. И.

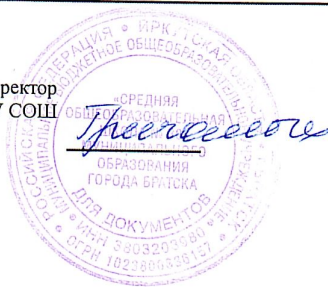
Калькулятор



меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
50	Печенье Курабье <i>мука в/с, масло сливочное 72,5%, повидло фруктовое, сахар-песок, яйцо</i>	ККАЛ-310, Б-4, Ж-14, У-42	17-00
100	Гуляш мясной(свинина) <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-258, Б-11, Ж-22, У-5	73-00
180	Каша гречневая рассыпчатая <i>гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%</i>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Чай с сахаром с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	15-00
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-1 063, Б-30, Ж-43, У-135 135-00
обед			
70/30	шарики рыбные в соусе <i>минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-117, Б-10, Ж-5, У-8	64-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	33-00
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	5-00
Итого за обед			ККАЛ-610, Б-23, Ж-12, У-103 135-00
Итого за день			ККАЛ-1 673, Б-53, Ж-55, У-238 270-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова

Калькулятор

Handwritten signature

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Гуляш мясной(свинина) <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-232, Б-10, Ж-19, У-4	63-00
150	Каша гречневая рассыпчатая <i>гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%</i>	ККАЛ-187, Б-7, Ж-5, У-27	17-00
200	Чай с сахаром с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	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-643, Б-21, Ж-25, У-78	104-00
обед			
60/30	шарики рыбные в соусе <i>минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-105, Б-9, Ж-4, У-7	58-00
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	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-487, Б-18, Ж-8, У-81	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 130, Б-39, Ж-33, У-159	208-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
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 геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-215, Б-6, Ж-8, У-27	32-00
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-439, Б-10, Ж-9, У-74	57-00
обед			
200	Суп картофельный с крупой(гречка) картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-112, Б-4, Ж-4, У-20	18-00
60/30	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-105, Б-9, Ж-4, У-7	58-00
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	Чай с сахаром, лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-552, Б-20, Ж-12, У-91	121-00
Итого за день		ККАЛ-991, Б-30, Ж-21, У-165	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтенова

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			
210	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-7, Ж-9, У-28	37-00
200	Чай с сахаром с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	15-00
50	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-495, Б-13, Ж-10, У-83	64-00
обед			
250	Суп картофельный с крупой(гречка) <i>картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-5, У-25	22-00
70/30	шарики рыбные в соусе <i>минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-117, Б-10, Ж-5, У-8	64-00
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	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-617, Б-23, Ж-15, У-101	137-00
Итого за день		ККАЛ-1112, Б-36, Ж-25, У-184	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор

Handwritten signature of the calculator.

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 картофельный с крупой(гречка) картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-139, Б-5, Ж-5, У-25	22-00
60/30	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-105, Б-9, Ж-4, У-7	58-00
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	Чай с сахаром, лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-716, Б-26, Ж-15, У-122	136-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	35-00
80	Булочка молочная мука в/с, масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух	ККАЛ-262, Б-7, Ж-7, У-45	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-380, Б-13, Ж-13, У-54	65-00
Итого за день		ККАЛ-1096, Б-39, Ж-28, У-176	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>			
200	Суп картофельный с крупой(гречка) картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-112, Б-4, Ж-4, У-20	18-00
60/30	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-105, Б-9, Ж-4, У-7	58-00
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	Чай с сахаром, лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-81, У-19	7-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за обед		ККАЛ-582, Б-21, Ж-12, У-98	122-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	35-00
50	Булочка молочная мука в/с, масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух	ККАЛ-164, Б-4, Ж-4, У-28	21-00
Итого за полдник		ККАЛ-282, Б-10, Ж-10, У-37	56-00
Итого за день		ККАЛ-864, Б-31, Ж-22, У-135	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
С. И.

Калькулятор