

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	Морковь корейская <i>морковь свежая, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-100, Б-1, Ж-10, У-4	35-00
50	Салат Пестрый (куры, рис, овощи, яйцо) <i>куры-филе, масло растительное, огурцы свежие, яйцо, лук репка, рис, зелень свежая (укроп, петрушка), соль йодированная</i>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-11, У-3	50-00
50	Салат Картофельный с горошком, луком <i>картофель св, масло растительное, горошек зеленый консервир., лук репка, зелень свежая (укроп, петрушка), соль йодированная</i>	ККАЛ-131, Б-1, Ж-12, У-6	35-00
250/20/10	Суп овощной с курицей сметаной <i>картофель св, куры-тушка потрош., капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-153, Б-7, Ж-10, У-11	50-00
90	Рыбный батончик (паровой) <i>минтай филе, хлеб белый нарезной, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-20, У-17	80-00
80	Свинина рубленая <i>свинина мясная нежирная п/ф, сметана 15%, лук репка, сыр твердый (типа российский), сухари паниров., масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-283, Б-13, Ж-23, У-3	90-00
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
150	Картофель отварной с маслом <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	40-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	25-00
100	Печень по - строгановски. <i>печень мясная, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-146, Б-14, Ж-8, У-4	80-00
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	25-00
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-2 136, Б-83, Ж-122, У-179

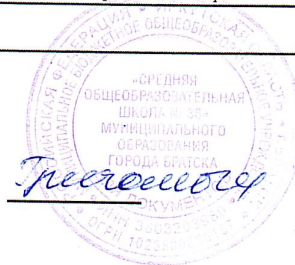
612-00

Итого за день ККАЛ-2 136, Б-83, Ж-122, У-179

612-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФардазтенова
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)
<u>завтрак</u>			
18	Мармелад	ККАЛ-29, У-7	11-00
210	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-184, Б-6, Ж-9, У-28	31-00
95	Запеканка творожная школьная творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, сухари паниров., кефир 2,5%, масло растительное, соль йодированная, ванилин, сода пищевая	ККАЛ-173, Б-11, Ж-9, У-14	66-00
15	Молоко сгущенное	ККАЛ-49, Б-1, Ж-1, У-8	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-628, Б-24, Ж-20, У-93	135-00
<u>обед</u>			
100	Шницель рубленый фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-308, Б-19, Ж-16, У-16	68-00
180	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	30-00
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
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-855, Б-32, Ж-22, У-125	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 483, Б-56, Ж-42, У-218	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор

меню (7-11 лет БП)

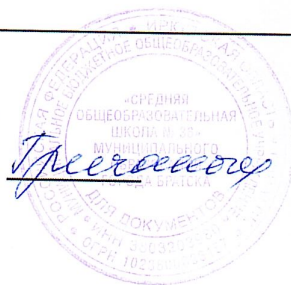
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
155	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-136, Б-4, Ж-6, У-21	26-00
75	Запеканка творожная школьная творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, сухари паниров., кефир 2,5%, масло растительное, соль йодированная, ванилин, сода пищевая	ККАЛ-137, Б-9, Ж-7, У-11	52-00
15	Молоко сгущенное	ККАЛ-49, Б-1, Ж-1, У-8	14-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-85, Б-1, У-20	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-554, Б-19, Ж-15, У-88	104-00
обед			
90	Шницель рубленый фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	60-00
150	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	25-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117	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-753, Б-27, Ж-18, У-85	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 307, Б-46, Ж-33, У-173	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			
200	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-175, Б-5, Ж-8, У-27	37-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-85, Б-1, У-20	3-00
Итого за завтрак			ККАЛ-407, Б-10, Ж-9, У-75 50-00
обед			
200	суп из овощей картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
90	Шницель рубленый фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	65-00
150	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	25-00
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-798, Б-26, Ж-22, У-116 128-00
Итого за день			ККАЛ-1 205, Б-36, Ж-31, У-191 178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазиденова
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

250	Каша ячневая молочная с маслом ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-219, Б-7, Ж-10, У-34	41-00
50	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-85, Б-1, У-20	3-00

Итого за завтрак ККАЛ-497, Б-14, Ж-11, У-90 **56-00**

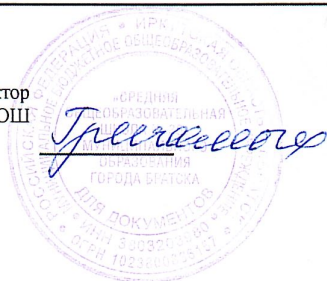
обед

200	суп из овощей картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
100	Шницель рубленый фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-308, Б-19, Ж-16, У-16	72-00
180	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	30-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117	10-00
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-979, Б-32, Ж-26, У-118 **145-00**

Итого за день ККАЛ-1 476, Б-46, Ж-37, У-208 **201-00**

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова
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)
обед			
250	суп из овощей картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-115, Б-2, Ж-5, У-17	25-00
100	Шницель рубленый фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-308, Б-19, Ж-16, У-16	72-00
180	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	30-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117	10-00
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-1 002, Б-33, Ж-27, У-122	150-00
полдник			
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	30-00
50	Пирожок с яблоком мука в/с, яблоки свежие, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, сахарная пудра, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-142, Б-2, Ж-4, У-26	21-00
Итого за полдник		ККАЛ-300, Б-7, Ж-9, У-48	51-00
Итого за день		ККАЛ-1 302, Б-40, Ж-36, У-170	201-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова
М.И.

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 из овощей <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
90	Шницель рубленый <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	65-00
150	Гарнир Рис прирущенный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	25-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	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-845, Б-28, Ж-22, У-126	130-00
<u>полдник</u>			
50	Пирожок с яблоком <i>мука в/с, яблоки свежие, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, сахарная пудра, масло растительное, дрожжи сух</i>	ККАЛ-142, Б-2, Ж-4, У-26	18-00
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-300, Б-7, Ж-9, У-48	48-00
Итого за день		ККАЛ-1145, Б-35, Ж-31, У-174	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
М.И.

Калькулятор