

меню (Раздача 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>раздача</u>			
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 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 Солнышко (капуста, кукуруза) <i>капуста белокачанная свежая, масло растительное, кукуруза консервированная, соль йодированная</i>	ККАЛ-104, Б-1, Ж-10, У-3	35-00
250/20/10	Суп овощной с курицей сметаной <i>картофель св, кури-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	90-00
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	85-00
90	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-252, Б-13, Ж-15, У-10	75-00
150	Картофель отварной с маслом <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	35-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	25-00
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-1 837, Б-63, Ж-102, У-171	517-00
Итого за день		ККАЛ-1 837, Б-63, Ж-102, У-171	517-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор

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

18	Мармелад	ККАЛ-29, У-7	7-00
155	Каша ячневая молочная с маслом	ККАЛ-136, Б-4, Ж-6, У-21	24-00
	<i>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>		
75	Запеканка творожная школьная	ККАЛ-137, Б-9, Ж-7, У-11	49-00
	<i>творог свежий 9%, манка, сахар-песок, яйцо, сухари паниров., кефир 2,5%, масло растительное, соль йодированная, ванилин, сода пищевая</i>		
30	Соус черносмородиновый	ККАЛ-19, У-4	9-00
	<i>сахар-песок, смородина черная св/мор</i>		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-85, Б-1, У-20	6-00
	<i>сахар-песок, чай байховый</i>		
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-553, Б-18, Ж-14, У-91 **104-00**

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	62-00
150	Гарнир Рис прирущенный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	22-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117	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-753, Б-27, Ж-18, У-85	104-00
---------------	----------------------------	--------

Итого за день ККАЛ-1 306, Б-45, Ж-32, У-176 208-00

Д

Директор

РОССИЙСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДА БРАТСКА
ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ

ИНН 3803203880
ОГРН 102380436157

Фармазгдено
М. И.

Фарвазденова
М. И.

Калькулятор

меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
18	Мармелад	ККАЛ-29, У-7	7-00
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	33-00
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	64-00
30	Соус - крем Шоколадный молоко сгущенное с/с 8.5%, какао-порошок, сахар-песок	ККАЛ-67, Б-2, Ж-2, У-11	12-00
200	Чай с сахаром сахар-песок чай байховый	ККАЛ-85, Б-1, У-20	6-00
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-731, Б-26, Ж-21, У-116	135-00
обед			
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	69-00
180	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	27-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-855, Б-32, Ж-22, У-125	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 586, Б-58, Ж-43, У-241	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтденова

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

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	39-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-85, Б-1, У-20	6-00
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-451, Б-12, Ж-11, У-82	55-00

обед

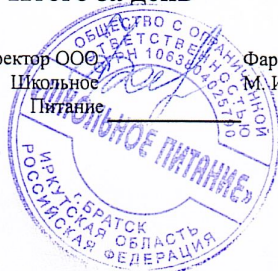
200	суп из овощей картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	18-00
90	Шницель рубленый фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., 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	22-00
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	123-00
Итого за день		ККАЛ-1 249, Б-38, Ж-33, У-198	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			
240	Каша ячневая молочная с маслом <i>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-210, Б-7, Ж-10, У-32	36-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	6-00
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-488, Б-14, Ж-11, У-88	55-00
обед			
250	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-115, Б-2, Ж-5, У-17	23-00
100	Шницель рубленый <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-308, Б-19, Ж-16, У-16	72-00
180	Гарнир Рис прирущенный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	27-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117	10-00
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-1 002, Б-33, Ж-27, У-122	146-00
Итого за день		ККАЛ-1 490, Б-47, Ж-38, У-210	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ с 12 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 из овощей картофель св, капуста белокочанная 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	23-00
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	27-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-117	10-00
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-1 002, Б-33, Ж-27, У-122	146-00
<u>полдник</u>			
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	25-00
Итого за полдник		ККАЛ-300, Б-7, Ж-9, У-48	55-00
Итого за день		ККАЛ-1 302, Б-40, Ж-36, У-170	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

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 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	18-00
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	22-00
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-845, Б-28, Ж-22, У-126	125-00
<u>полдник</u>			
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	23-00
200	Ряженка	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-244, Б-8, Ж-9, У-34	53-00
Итого за день		ККАЛ-1 089, Б-36, Ж-31, У-160	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор