

28.04.2025 (Раздача 7 лет и старше, 2пн)

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 Дружба (кукуруза, фасоль) <i>кукуруза консервированная, фасоль консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-59, Б-2, Ж-3, У-5	35-00
50	Салат Звездапад (куры, овощи, яйцо, сыр) <i>картофель св, куры-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
50	Салат Юность (яйцо, свекла, огурец) <i>свекла свежая, яйцо, огурцы консервированные, масло растительное, лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-112, Б-2, Ж-11, У-3	35-00
250/20/10	Рассольник домашний с курицей, сметаной <i>картофель св, куры-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
60	Рыба в тесте <i>минтай филе, мука в/с, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная, лимонная кислота</i>	ККАЛ-112, Б-8, Ж-7, У-6	80-00
70	Комлета 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	Бризоль из курицы <i>куры-филе, сыр твердый (типа российский), яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-318, Б-22, Ж-21, У-2	80-00
180	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	25-00
150	Гарнир сложный (карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	45-00
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-1 626, Б-72, Ж-81, У-146**532-00****Итого за день** ККАЛ-1 626, Б-72, Ж-81, У-146**532-00**Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
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			
5	Горошек зелёный	ККАЛ-2, У-1	5-00
60/40	мясо тушеное свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-207, Б-9, Ж-17, У-3	78-00
180	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	30-00
200	Чай с молоком, сахаром сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	11-00
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-732, Б-21, Ж-24, У-102	135-00
обед			
70/30	котлета рыбная в сырной панировке с соусом минтай филе, кури грудка, сыр твердый (типа российский), яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	61-00
180	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	37-00
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-699, Б-28, Ж-18, У-105	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 431, Б-49, Ж-42, У-207	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
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			
50/40	мясо тушеное <i>свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-186, Б-8, Ж-16, У-3	59-00
150	Гарнир Рис прирущенный <i>рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	25-00
200	Чай с молоком, сахаром <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	11-00
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-624, Б-18, Ж-22, У-86	104-00
обед			
60/30	котлета рыбная в сырной панировке с соусом <i>минтай филе, кури грудка, сыр твердый (типа российский), яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	55-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	чай вишневый прохладительный <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	8-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-596, Б-22, Ж-16, У-90	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 220, Б-40, Ж-38, У-176	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 дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-199, Б-4, Ж-9, У-25	22-00
200	Чай с сахаром с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	11-00
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-423, Б-8, Ж-10, У-72	43-00
обед			
210	Рассольник Ленинградский со сметаной <i>картофель св, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-96, Б-2, Ж-4, У-20	30-00
60/30	котлета рыбная в сырной панировке с соусом <i>минтай филе, кури грудка, сыр твердый (типа российский), яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	55-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	чай вишневый прохладительный <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	8-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за обед		ККАЛ-692, Б-24, Ж-20, У-110	135-00
Итого за день		ККАЛ-1115, Б-32, Ж-30, У-182	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
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			
210	Каша дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-209, Б-4, Ж-10, У-26	28-00
200	Чай с молоком, сахаром <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	11-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
Итого за завтрак		ККАЛ-473, Б-11, Ж-12, У-77	50-00
обед			
260	Рассольник Ленинградский со сметаной <i>картофель св, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-5, У-24	37-00
70/30	котлета рыбная в сырной панировке с соусом <i>минтай филе, кури грудка, сыр твердый (типа российский), яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	61-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	37-00
200	чай вишневый прохладительный <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	8-00
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-699, Б-25, Ж-22, У-106	151-00
Итого за день		ККАЛ-1 172, Б-36, Ж-34, У-183	201-00

Директор
МБОУ СОШ №2Директор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
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)
<u>обед</u>			
260	Рассольник Ленинградский со сметаной картофель св, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-119, Б-2, Ж-5, У-24	37-00
70/30	котлета рыбная в сырной панировке с соусом минтай филе, кури грудка, сыр твердый (типа российский), яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	61-00
180	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	37-00
200	чай вишневый прохладительный сахар-песок, вишня сухая, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	8-00
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-699, Б-25, Ж-22, У-106	151-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	35-00
30	Булочка Домашняя мука в/с, сахар-песок, масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-91, Б-3, Ж-7, У-22	15-00
Итого за полдник		ККАЛ-209, Б-9, Ж-13, У-31	50-00
Итого за день		ККАЛ-908, Б-34, Ж-35, У-137	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>			
210	Рассольник Ленинградский со сметаной картофель св, огурцы консервированные, морковь свежая, сметана 15%, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-96, Б-2, Ж-4, У-20	30-00
60/30	котлета рыбная в сырной панировке с соусом минтай филе, кури грудка, сыр твердый (типа российский), яйцо, хлеб белый нарезной, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	55-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
200	чай вишневый прохладительный сахар-песок, вишня сухая, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	8-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-709, Б-25, Ж-20, У-113	136-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	35-00
25	Булочка Ванильная мука в/с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин	ККАЛ-82, Б-2, Ж-2, У-14	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-200, Б-8, Ж-8, У-23	42-00
Итого за день		ККАЛ-909, Б-33, Ж-28, У-136	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.М.

Калькулятор