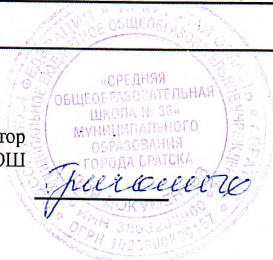


меню (Раздача 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
50	Салат Морская капуста с сыром <i>капуста морская св/мор, яйцо, сыр твердый (типа российский), масло растительное, лимон свежий, чеснок свежий</i>	ККАЛ-87, Б-3, Ж-8, У-1	45-00
50	Салат Нежность (морковь, зел. горошек) <i>морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-60, Б-1, Ж-8, У-8	35-00
50	Салат Столичный (куры, овощи, яйцо) <i>картофель св, кури-филе, огурцы консервированные, масло растительное, яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-128, Б-3, Ж-12, У-2	50-00
200/10	Борщ Сибирский с фрикадельками, сметаной. <i>свекла свежая, говядина п/ф, лук репка, капуста белокочанная свежая, сметана 15%, картофель св, морковь свежая, фасоль, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-136, Б-8, Ж-7, У-13	50-00
100	Оладьи с изюмом <i>мука в/с, масло растительное, изюм, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, дрожжи сух, соль йодированная</i>	ККАЛ-375, Б-7, Ж-20, У-46	50-00
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
100	Куриная голень запеченная с зеленью <i>кури-филе бедро, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий</i>	ККАЛ-142, Б-19, Ж-6	80-00
100	Рыба - филе в яичном соусе <i>минтай филе, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-164, Б-18, Ж-10	90-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	35-00
150	Макароны отварные (перья) <i>макароны (перья), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	25-00
70	Печень по-деревенски <i>печень мясная, яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-162, Б-16, Ж-10, У-2	80-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	30-00
200/6	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-81, У-19	10-00
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-2 145, Б-102, Ж-110, У-192**667-00****Итого за день** ККАЛ-2 145, Б-102, Ж-110, У-192**667-00**Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

Фарваздинова

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	16-00
70/30	Котлета рубленая из мяса с соусом <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-268, Б-8, Ж-23, У-14	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
200/6	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-780, Б-19, Ж-29, У-114	135-00
обед			
15	закуска из свежих огурцов <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-14, Ж-1	11-00
90/30	Тефтели мясные (60/30) <i>фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-307, Б-10, Ж-24, У-15	65-00
180	Гарнир каша перловая рассыпчатая <i>перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	20-00
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-918, Б-25, Ж-30, У-122	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 698, Б-44, Ж-59, У-236	270-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООС
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М.И.

Калькулятор

меню (7-11 лет БП)

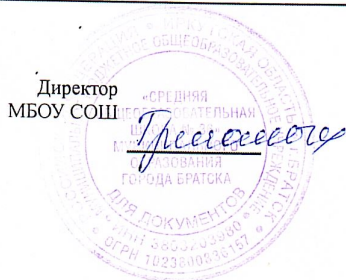
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
15	Горошек зелёный	ККАЛ-6, Б-1, У-2	12-00
60/30	Котлета рубленая из мяса с соусом фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-241, Б-7, Ж-20, У-13	54-00
150	Гарнир Рис прирущенный рис, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	22-00
200/6	Чай с сахаром, лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-666, Б-16, Ж-25, У-97 104-00
обед			
60/30	Тефтели мясные (60/30) фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	53-00
150	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	17-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-716, Б-20, Ж-21, У-99 104-00
Итого за день			ККАЛ-1 382, Б-36, Ж-46, У-196 208-00

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			
210	Каша дружба молочная с маслом пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-209, Б-4, Ж-10, У-26	31-00
200/6	Чай с сахаром, лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-81, У-19	7-00
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-437, Б-8, Ж-11, У-73	48-00
обед			
210	Борщ с картофелем, капустой свекла свежая, картофель св, капуста белокочанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	25-00
60/30	Тефтели мясные (60/30) фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	53-00
150	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	17-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	25-00
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-841, Б-22, Ж-27, У-120	130-00
Итого за день		ККАЛ-1 278, Б-30, Ж-38, У-193	178-00

Директор
МБОУ СОШ № 7Директор 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			
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	12-00
210	Каша дружба молочная с маслом	ККАЛ-209, Б-4, Ж-10, У-26	36-00
<i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>			
200/6	Чай с сахаром, лимоном	ККАЛ-81, У-19	7-00
<i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>			
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-460, Б-11, Ж-14, У-70	64-00
обед			
260	Борщ с картофелем, капустой	ККАЛ-136, Б-2, Ж-7, У-22	31-00
<i>свекла свежая, картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота</i>			
60/30	Тефтели мясные (60/30)	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	53-00
<i>фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок</i>			
180	Гарнир каша перловая рассыпчатая	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	20-00
<i>перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>			
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-852, Б-21, Ж-29, У-118	137-00
Итого за день		ККАЛ-1312, Б-32, Ж-43, У-188	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

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	Борщ с картофелем, капустой свекла свежая, картофель св, капуста белокочанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота	ККАЛ-136, Б-2, Ж-7, У-22	31-00
60/30	Тефтели мясные (60/30) фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	53-00
180	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	20-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-873, Б-20, Ж-29, У-123	137-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
70	Пирожок с джемом мука в/с, джем в ассортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль йодированная, дрожжи сух	ККАЛ-238, Б-5, Ж-14, У-53	39-00
Итого за полдник		ККАЛ-338, Б-11, Ж-19, У-61	64-00
Итого за день		ККАЛ-1 211, Б-31, Ж-48, У-184	201-00

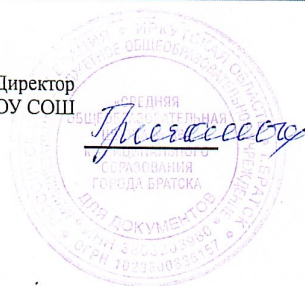
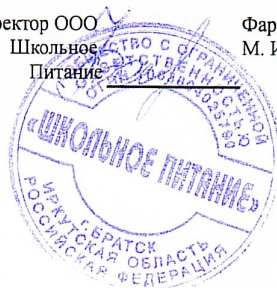
Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазгенова
М. И.

Калькулятор

Handwritten signature.

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	Борщ с картофелем, капустой свекла свежая, картофель св, капуста белокочанная свежая, лук репка, морковь свежая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка), лимонная кислота	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	25-00
60/30	Тефтели мясные (60/30) фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, рис, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль йодированная, сахар-песок	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	53-00
150	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	17-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	25-00
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-841, Б-22, Ж-27, У-120	130-00
<u>полдник</u>			
50	Пирожок с джемом мука в/с, джем в ассортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль йодированная, дрожжи сух	ККАЛ-170, Б-4, Ж-10, У-38	23-00
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
Итого за полдник		ККАЛ-270, Б-10, Ж-15, У-46	48-00
Итого за день		ККАЛ-1 111, Б-32, Ж-42, У-166	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

Калькулятор

Handwritten signature of the calculator, likely the person responsible for the calculations.