

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 Лука (фасоль, морковь) <i>морковь свежая, фасоль консервированная, масло растительное, лук репка</i>	ККАЛ-81, Б-3, Ж-5, У-6	35-00
50	Салат овощной букет <i>огурцы свежие, помидоры свежие, перец болгарский, масло растительное, капуста белокачанная свежая, соль йодированная</i>	ККАЛ-99, Ж-10, У-2	35-00
50	Салат София (яйцо, овощи) <i>лук репка, морковь свежая, кури-филе, яйцо, огурцы консервированные, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий</i>	ККАЛ-78, Б-3, Ж-6, У-3	45-00
250/20/10	Щи Русские'с курицей, сметаной <i>капуста белокачанная свежая, картофель св, кури-тушка потрош., морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-131, Б-6, Ж-9, У-8	50-00
70	Курица Хрустяшка" (шницель куриный) <i>кури-филе, сухари паниров., яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-299, Б-14, Ж-17, У-16	80-00
60	Рыба в тесте <i>минтай филе, мука в/с, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная, лимонная кислота</i>	ККАЛ-112, Б-8, Ж-7, У-6	75-00
100	Голубцы быстрые из мяса <i>капуста белокачанная свежая, свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, яйцо, лук репка, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-194, Б-11, Ж-14, У-6	75-00
150	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	25-00
150	Картофель отварной с луком <i>картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-4, У-19	30-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	30-00
200	Чай пакетик с сахаром <i>сахар-песок, чай пакет 2 гр.</i>	ККАЛ-60, У-15	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-1 583, Б-58, Ж-81, У-148	502-00
Итого за день		ККАЛ-1 583, Б-58, Ж-81, У-148	502-00

Директор
МБОУ СОШ

Л. С. Савельева

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтденова
М. И.

Калькулятор

В. В. В.



меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Огурцы консервированные <i>огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная</i>	ККАЛ-7, Ж-1	11-00
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	48-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	27-00
200	Чай с шиповником <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый</i>	ККАЛ-113, У-23	9-00
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-505, Б-16, Ж-10, У-78	104-00
обед			
60/30	Биточки детские <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сухари паниров., яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-175, Б-9, Ж-13, У-7	60-00
150	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	21-00
200	Напиток из вишни, чернослива <i>вишня сухая, чернослив, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	14-00
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-600, Б-20, Ж-21, У-82	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 105, Б-36, Ж-31, У-160	208-00

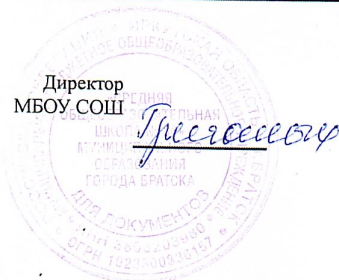
Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
М. И.

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			
80/20	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	65-00
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
30	Печенье	ККАЛ-122, Б-2, Ж-3, У-26	15-00
200	Чай с шиповником <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый</i>	ККАЛ-113, У-23	9-00
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-704, Б-22, Ж-14, У-117	135-00
обед			
70/30	Биточки по братски с соусом <i>кури грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, яйцо, масло растительное, хлеб белый нарезной, соль йодированная</i>	ККАЛ-195, Б-11, Ж-14, У-8	71-00
180	Макароны отварные (спираль) <i>макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-228, Б-6, Ж-9, У-29	25-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	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-755, Б-26, Ж-24, У-107	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 459, Б-48, Ж-38, У-224	270-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



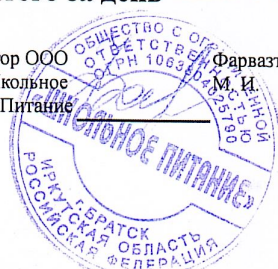
Фарвазтенова
М.И.

Калькулятор

[Handwritten signature]

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 см))

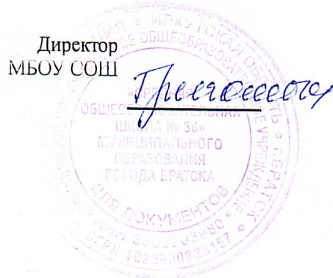
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
180	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-3, Ж-7, У-23	30-00
200	Чай с шиповником <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый</i>	ККАЛ-113, У-23	9-00
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			49-00
обед			
210	Щи из св. капусты с картофелем <i>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-109, Б-2, Ж-6, У-17	24-00
60/30	Биточки по братски с соусом <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, яйцо, масло растительное, хлеб белый нарезной, соль йодированная</i>	ККАЛ-175, Б-9, Ж-13, У-7	62-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	21-00
200	Напиток из вишни, чернослива <i>вишня сухая, чернослив, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	14-00
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			129-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
Питание

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗс12лет1 см)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшенная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-186, Б-4, Ж-7, У-26	35-00
200	Чай с шиповником <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый</i>	ККАЛ-113, У-23	9-00
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			53-00
обед			
260	Щи из св. капусты с картофелем <i>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-135, Б-2, Ж-7, У-21	30-00
70/30	Биточки детские <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сухари паниров., яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-195, Б-11, Ж-14, У-8	71-00
180	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	25-00
200	Напиток из вишни, чернослива <i>вишня сухая, чернослив, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	14-00
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			148-00
Итого за день			201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор 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	Щи из св. капусты с картофелем капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-135, Б-2, Ж-7, У-21	30-00
70/30	Биточки детские фарш мясной, хлеб белый нарезной, лук репка, сухари паниров., яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-195, Б-11, Ж-14, У-8	71-00
180	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	25-00
200	Напиток из вишни, чернослива вишня сухая, чернослив, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	14-00
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-743, Б-23, Ж-26, У-109	148-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	33-00
40	Кекс столичный мука в/с, сахар-песок, изюм, масло сливочное 72,5%, яйцо, сахарная пудра, ванилин, сода пищевая	ККАЛ-169, Б-2, Ж-7, У-24	20-00
Итого за полдник		ККАЛ-287, Б-8, Ж-13, У-33	53-00
Итого за день		ККАЛ-1 030, Б-31, Ж-39, У-142	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
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	Щи из св. капусты с картофелем капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-109, Б-2, Ж-6, У-17	24-00
60/30	Биточки по братски с соусом куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, яйцо, масло растительное, хлеб белый нарезной, соль йодированная	ККАЛ-175, Б-9, Ж-13, У-7	60-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	21-00
200	Напиток из вишни, чернослива вишня сухая, чернослив, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	14-00
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-707, Б-22, Ж-23, У-108	128-00
<u>полдник</u>			
35	Кекс столичный мука в/с, сахар-песок, изюм, масло сливочное 72,5%, яйцо, сахарная пудра, ванилин, сода пищевая	ККАЛ-148, Б-2, Ж-6, У-21	17-00
200	Молоко свежее	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-266, Б-8, Ж-12, У-30	50-00
Итого за день		ККАЛ-973, Б-30, Ж-35, У-138	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Григорьев

Директор ООО
Школьное
Питание

Фарвазтденова
М. И.

Калькулятор

М. И.