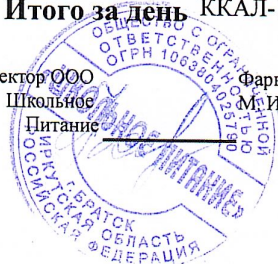


меню (Раздача 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>раздача</u>			
50	сала из свеклы с сыром <i>свекла свежая, масло растительное, сыр твердый (типа российский), чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-2, Ж-5, У-12	35-00
50	Салат Переменка (яйцо, овощи) <i>картофель св, яйцо, огурцы консервированные, горошек зеленый консервир., масло растительное, морковь свежая, соль йодированная</i>	ККАЛ-75, Б-2, Ж-6, У-4	35-00
50	Салат Оливье (куры, овощи, яйцо) <i>куры-филе, огурцы свежие, масло растительное, картофель св, горошек зеленый консервир., яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-3, Ж-11, У-2	45-00
200/20	Суп картофельный с крупой, курицей. <i>картофель св, куры-тушка потрош., лук репка, морковь свежая, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	50-00
110	Гуляш мясной(свинина)(70/60) <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-284, Б-12, Ж-24, У-5	80-00
70	Куриное филе Золушкины посиделки" <i>куры-филе, сухари паниров., яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-197, Б-14, Ж-9, У-14	85-00
100	Рыба в соусе молочном, с луком <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, молоко сухое 25%, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-13, Ж-7, У-6	75-00
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
180	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	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-1 722, Б-67, Ж-79, У-177	517-00
Итого за день		ККАЛ-1 722, Б-67, Ж-79, У-177	517-00

Директор
МБОУ СОШ*Тригубовская*Директор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтденова
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)
завтрак			
70/50	Гуляш мясной(свинина)(70/60) свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-310, Б-13, Ж-26, У-6	87-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	20-00
200	Чай с сахаром с молоком сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	15-00
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-805, Б-28, Ж-33, У-94	135-00
обед			
110	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-129, Б-11, Ж-5, У-9	62-00
180	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	33-00
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
50	Хлеб ржаной.	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	6-00
Итого за обед		ККАЛ-622, Б-24, Ж-12, У-104	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 427, Б-52, Ж-45, У-198	270-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова
М.И.

Калькулятор

меню (7-11 лет БП)

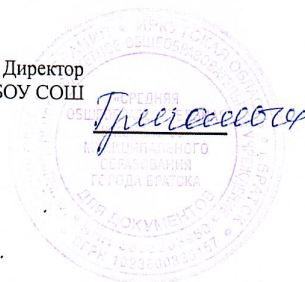
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Гуляш мясной(свинина)(70/60) свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло растительное, мука в/с, соль йодированная	ККАЛ-258, Б-11, Ж-22, У-5	63-00
150	Каша гречневая рассыпчатая гречка, соль йодированная, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-187, Б-7, Ж-5, У-27	17-00
200	Чай с сахаром с молоком сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	15-00
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-669, Б-22, Ж-28, У-79	104-00
обед			
90	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-105, Б-9, Ж-4, У-7	59-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	27-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	9-00
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-473, Б-18, Ж-8, У-78	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 142, Б-40, Ж-36, У-157	208-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 см))

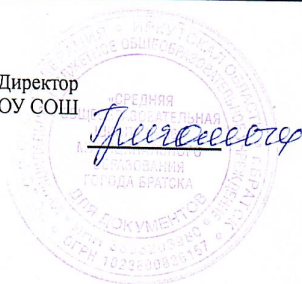
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
210	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-7, Ж-9, У-28	33-00
200	Чай с сахаром с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-77, У-19	15-00
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-449, Б-11, Ж-10, У-75	58-00
обед			
200	Суп картофельный с крупой(гречка) <i>картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-112, Б-4, Ж-4, У-20	17-00
90	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	59-00
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	Напиток из вишни, сухофруктов <i>вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	9-00
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-538, Б-20, Ж-12, У-88	120-00
Итого за день		ККАЛ-987, Б-31, Ж-22, У-163	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтенова
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 геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-268, Б-8, Ж-10, У-34	40-00
200	Чай с сахаром с молоком сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ККАЛ-77, У-19	15-00
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			68-00
обед			
250	Суп картофельный с крупой(гречка) картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-139, Б-5, Ж-5, У-25	21-00
110	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-129, Б-11, Ж-5, У-9	62-00
180	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	33-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	9-00
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			133-00
Итого за день			201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазгденова
М. И.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗс12 лет 2 см)

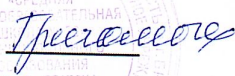
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250	Суп картофельный с крупой(гречка) картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-139, Б-5, Ж-5, У-25	21-00
100	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, кури грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-117, Б-10, Ж-5, У-8	62-00
180	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	33-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов вишня св/мор, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	9-00
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-714, Б-27, Ж-16, У-120	139-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
80	Булочка молочная мука в/с, масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух	ККАЛ-262, Б-7, Ж-7, У-45	37-00
Итого за полдник		ККАЛ-362, Б-13, Ж-12, У-53	62-00
Итого за день		ККАЛ-1 076, Б-40, Ж-28, У-173	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО "Общество с ограниченной ответственностью"
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 картофельный с крупной(гречка) картофель св, лук репка, морковь свежая, гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-112, Б-4, Ж-4, У-20	17-00
90	шарики рыбные в соусе минтай филе, яйцо, куры грудка, лук репка, мука в/с, масло растительное, манка, томат-паста, морковь свежая, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-105, Б-9, Ж-4, У-7	59-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	27-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов вишня св/мор. сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за обед		ККАЛ-568, Б-21, Ж-12, У-95	121-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	25-00
50	Булочка молочная мука в/с, масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух	ККАЛ-164, Б-4, Ж-4, У-28	32-00
Итого за полдник		ККАЛ-264, Б-10, Ж-9, У-36	57-00
Итого за день		ККАЛ-832, Б-31, Ж-21, У-131	178-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарвазтенова
М. И.

Калькулятор

