

**меню (7-11 лет (1 смена))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
60/50	<b>Тефтели мясные в соусе</b> <i>фарш мясной, лук репка, мука в/с, рис, масло сливочное 72,5%, томат-паста, морковь свежая, масло растительное, соль йодированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-185, Б-7, Ж-13, У-11	<b>49-00</b>
150	<b>Гарнир Рис Цветной</b> <i>рис о/п, кукуруза консервированная, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, морковь свежая, соль йодированная</i>	ККАЛ-179, Б-4, Ж-4, У-32	<b>22-00</b>
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	<b>6-00</b>
40	<b>Мармелад</b>	ККАЛ-128, У-32	<b>13-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-674, Б-15, Ж-18, У-112	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-674, Б-15, Ж-18, У-112	<b>98-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фарвазденова  
М.И.



Калькулятор

Куликова Г. М.

**меню (7-11 лет (2 смена))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>обед</u></b>			
90	<b>Печень в сметанном соусе</b> <small>печень мясная, сметана 15%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-134, Б-9, Ж-7, У-11	<b>60-00</b>
150	<b>Картофель тушеный с луком</b> <small>картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-150, Б-3, Ж-7, У-20	<b>25-00</b>
200	<b>Чай Итальянский (с корицей)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	<b>4-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-494, Б-18, Ж-15, У-75	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-494, Б-18, Ж-15, У-75	<b>98-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фарвазтденова  
М. И.



Калькулятор

Куликова Г. М.



**меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-210, Б-5, Ж-10, У-25	27-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-389, Б-10, Ж-11, У-62	<b>38-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Щи из св. капусты с картофелем</b> <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-68, Б-2, Ж-4, У-7	20-00
90	<b>Печень в сметанном соусе</b> <small>печень мясная, сметана 15%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-134, Б-9, Ж-7, У-11	64-00
150	<b>Картофель тушеный с луком</b> <small>картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-150, Б-3, Ж-7, У-20	30-00
200	<b>Чай Витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	8-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-590, Б-20, Ж-19, У-87	<b>131-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-980, Б-29, Ж-31, У-148	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фарвазтденова  
М. И.



Калькулятор

Куликова Г. М.

**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)
<b><u>завтрак</u></b>			
200	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-210, Б-5, Ж-10, У-25	27-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
32	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-55, Б-2, У-11	4-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-436, Б-11, Ж-12, У-71	<b>41-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
250	<b>Щи из св. капусты с картофелем</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-5, У-9	25-00
100	<b>Печень в сметанном соусе</b> <small>печень мясная, сметана 15%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-148, Б-10, Ж-8, У-12	70-00
180	<b>Картофель тушеный с луком</b> <small>картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-180, Б-3, Ж-8, У-23	35-00
200	<b>Чай Витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	9-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-716, Б-24, Ж-23, У-107	<b>151-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 152, Б-35, Ж-35, У-177	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фарвазденова  
М. И.



Калькулятор

Куликова Г. М.