

меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-317, Б-5, Ж-18, У-17	64-00
150	Гарнир сложный картофель+капуста <i>картофель св, капуста белокочанная свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, лук репка, морковь свежая, томат-паста, соль йодированная, мука в/с, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-110, Б-3, Ж-4, У-17	23-00
200	Чай Русский <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-606, Б-13, Ж-24, У-71	98-00
Итого за день		ККАЛ-606, Б-13, Ж-24, У-71	98-00

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)
<u>обед</u>			
240	Рагу овощное с мясом <small>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, капуста белокочанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-419, Б-11, Ж-25, У-46	86-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-629, Б-17, Ж-26, У-91	98-00
Итого за день		ККАЛ-629, Б-17, Ж-26, У-91	98-00

Директор
МБОУ СОШ



Фарвазденова
М. И.



Калькулятор

Куликова Г. М.

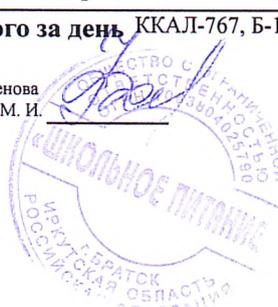
меню (с 12 лет(1 Смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-352, Б-6, Ж-20, У-19	71-00
180	Гарнир сложный картофель+капуста <i>картофель св, капуста белокочанная свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, лук репка, морковь свежая, томат-паста, соль йодированная, мука в/с, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-5, У-21	33-00
200	Чай с молоком <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
32	Хлеб ржаной	ККАЛ-55, Б-2, У-11	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-767, Б-19, Ж-30, У-90	129-00
Итого за день		ККАЛ-767, Б-19, Ж-30, У-90	129-00

Директор
МБОУ СОШ



Фарвазденова
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)
завтрак			
200	Каша ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	34-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-520, Б-15, Ж-15, У-80	56-00
обед			
200	Суп картофельный с крупой <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-83, Б-2, Ж-3, У-12	15-00
240	Рагу овощное с мясом <small>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, капуста белокачанная свежая, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-419, Б-11, Ж-25, У-46	86-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-712, Б-19, Ж-28, У-103	113-00
Итого за день		ККАЛ-1 232, Б-34, Ж-44, У-183	169-00

Директор
МБОУ СОШ

Фарвазденова
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.



