

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
155	Каша пшениная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	28-00
85	Омлет с сыром, с маслом сл <i>яйцо, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-151, Б-9, Ж-12, У-1	60-00
200	чай вишневый прохладительный <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-93, У-23	8-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-535, Б-16, Ж-19, У-72	104-00
обед			
90	Шницель по-Романовски <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-237, Б-12, Ж-12, У-14	67-00
150	Гарнир сложный(карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-79, Б-3, Ж-3, У-9	24-00
200	Чай Русский <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-525, Б-21, Ж-15, У-68	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 060, Б-37, Ж-34, У-140	208-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазденова
М.И.

Калькулятор

меню (12 лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
250	Каша пшеничная молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-232, Б-5, Ж-9, У-32	39-00
85	Омлет с сыром, с маслом сл <small>яйцо, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-151, Б-9, Ж-12, У-1	60-00
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
50	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-661, Б-21, Ж-22, У-89	135-00
обед			
10	Горошек зелёный	ККАЛ-4, У-1	8-00
100	Шницель по-Романовски <small>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-264, Б-14, Ж-13, У-16	80-00
180	Гарнир сложный(карт+капус) <small>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	29-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	5-00
Итого за обед		ККАЛ-636, Б-26, Ж-18, У-85	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 297, Б-47, Ж-40, У-174	270-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазденова
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			
180	Каша пшениная 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	33-00
200	чай вишневый прохладительный <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-93, У-23	8-00
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-407, Б-7, Ж-8, У-74	50-00
обед			
200	Суп гороховый <i>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-19	22-00
90	Шницель по-Романовски <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-237, Б-12, Ж-12, У-14	67-00
150	Гарнир сложный(карт+капус) <i>капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-79, Б-3, Ж-3, У-9	24-00
200	Чай Русский <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
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-644, Б-25, Ж-19, У-87	128-00
Итого за день		ККАЛ-1 051, Б-32, Ж-27, У-161	178-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова
М. И.

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 вишневый прохладительный <i>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</i>	ККАЛ-93, У-23	8-00
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		ККАЛ-415, Б-8, Ж-8, У-74	52-00
обед			
250	Суп гороховый <i>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-148, Б-5, Ж-5, У-24	27-00
100	Шницель по-Романовски <i>куры грудка, свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-14, Ж-13, У-16	80-00
180	Гарнир сложный(карт+капус) <i>капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	29-00
200	Чай Русский <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
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-669, Б-27, Ж-22, У-86	149-00
Итого за день		ККАЛ-1 084, Б-35, Ж-30, У-160	201-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазденова
М. И.

Калькулятор