

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
155	Каша пшеничная 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	27-00
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	Напиток вишневый <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-106, У-25	9-00
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-548, Б-16, Ж-19, У-74	104-00
<u>обед</u>			
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	70-00
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	17-00
200	Напиток из с/фр <i>сухофрукты, сахар-песок</i>	ККАЛ-117, У-28	9-00
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-601, Б-21, Ж-15, У-86	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 149, Б-37, Ж-34, У-160	208-00

Директор
МБОУ СОШ



Директор ООО
Школьное
Питание



Фарвазтденова

Калькулятор

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
210	Каша пшенная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-195, Б-4, Ж-8, У-27	40-00
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	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	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-624, Б-20, Ж-21, У-84	135-00
обед			
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 белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	37-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	6-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-653, Б-26, Ж-18, У-89	135-00
Итого за день		ККАЛ-1 277, Б-46, Ж-39, У-173	270-00

Директор
МБОУ СОШ №



Директор ООО
Школьное
Питание



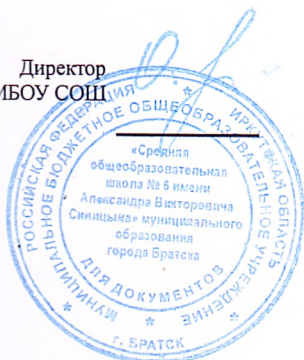
Фарвазденова
М.И.

Калькулятор

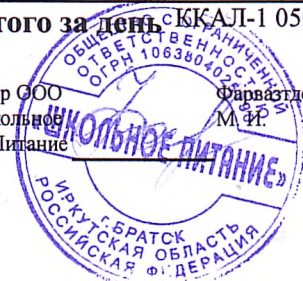
меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
155	Каша пшеничная 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	27-00
200	Напиток вишневый <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-106, У-25	9-00
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-397, Б-7, Ж-7, У-73	45-00
<u>обед</u>			
180	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-107, Б-4, Ж-3, У-17	18-00
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	70-00
150	Гарнир сложный(карт+капрус) <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	31-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	4-00
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-653, Б-25, Ж-18, У-90	133-00
Итого за день		ККАЛ-1 050, Б-32, Ж-25, У-163	178-00

Директор
МБОУ СОШ №



Директор ООО
Школьное
Питание



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)
<u>завтрак</u>			
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	27-00
200	Напиток вишневый <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-106, У-25	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		ККАЛ-386, Б-7, Ж-7, У-70	45-00
<u>обед</u>			
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 белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	37-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	4-00
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-690, Б-27, Ж-22, У-91	156-00
Итого за день		ККАЛ-1 076, Б-34, Ж-29, У-161	201-00

Директор
МБОУ СОШДиректор ООО
Школьное
ПитаниеФарватденова
М. И.

Калькулятор