

**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>			
90	<b>Гуляш мясной</b> <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-171, Б-17, Ж-12, У-6	<b>69-00</b>
150	<b>Макаронны отварные (регатоны)</b> <small>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-5, Ж-7, У-32	<b>18-00</b>
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</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-560, Б-27, Ж-20, У-75	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-560, Б-27, Ж-20, У-75	<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)
<u>обед</u>			
70/30	<b>Ежики в томатно-сметанном соусе</b> <small>свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-200, Б-11, Ж-14, У-10	<b>58-00</b>
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-165, Б-5, Ж-6, У-22	<b>19-00</b>
200	<b>Напиток из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок</small>	ККАЛ-90, У-22	<b>12-00</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-624, Б-22, Ж-21, У-88	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-624, Б-22, Ж-21, У-88	<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 дружба молочная с маслом</b> <i>пшено илифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-162, Б-6, Ж-4, У-32	32-00
200	<b>Чай с молоком</b> <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
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-399, Б-14, Ж-9, У-73	<b>54-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп крестьянский со сметаной</b> <i>капустя белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено илифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-81, Б-2, Ж-5, У-8	15-00
70/30	<b>Ежики в томатно-сметанном соусе</b> <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-11, Ж-14, У-10	58-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-165, Б-5, Ж-6, У-22	21-00
200	<b>Напиток из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок</i>	ККАЛ-90, У-22	12-00
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-705, Б-24, Ж-26, У-96	<b>115-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 104, Б-37, Ж-34, У-170	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

Фарвазденова



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>			
250	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <i>пшено илифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-203, Б-8, Ж-5, У-40	39-00
200	<b>Чай с молоком</b> <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	14-00
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-486, Б-17, Ж-10, У-90	<b>64-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
250	<b>Суп крестьянский со сметаной</b> <i>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, пшено илифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-101, Б-2, Ж-6, У-10	20-00
70/30	<b>Ежики в томатно-сметанном соусе</b> <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-11, Ж-14, У-10	58-00
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</i>	ККАЛ-198, Б-6, Ж-8, У-26	26-00
200	<b>Напиток из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок</i>	ККАЛ-90, У-22	12-00
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-822, Б-27, Ж-29, У-116	<b>128-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 309, Б-44, Ж-39, У-206	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ СОШФарвазтленова  
М. И.

Калькулятор

Куликова Г. М.