## меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)	
	<u>завтрак</u>			
165	Каша рисовая молочная с маслом	ККАЛ-155, Б-3, Ж-6, У-24	30-00	
	рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок			
80	Омлет с маслом	ККАЛ-118, Б-7, Ж-10, У-1	<i>48-00</i>	
200	яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодир <b>Какао с молоком</b> молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок	ккал-134, Б-4, Ж-3, У-23	18-00	
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00	
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00	
		ак ККАЛ-554, Б-18, Ж-20, У-76	104-00	
	<u>обед</u>	1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1	Table 1	
100	<b>Тефтели рыбные в coyce(50/50)</b> минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, мас	ККАЛ-146, Б-8, Ж-9, У-11	49-00	
150	25%, соль йодированная		0 ( 0 0	
<i>150</i>	Картофельное пюре	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	26-00	
200	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, с Сок фруктовый (мультифрукт)	ккал-85, Б-1, У-20	21-00	
<i>65</i>	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	6-00	
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00	
		ед ККАЛ-550, Б-18, Ж-14, У-90	104-00	
<b>Итоготза день</b> ККАЛ-1 104, Б-36, Ж-34, У-166				
11 (5 40)	пробразоватупытал об даминент высыда выпровича	Фарвазтденова Калькулятор М. И.		
CMMIN TO CMMIN	образования города брагока  В Окумента			

## меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	завтрак		
250	Каша рисовая молочная с маслом	ККАЛ-236, Б-5, Ж-9, У-37	45-00
	рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песо	к, соль йодированная	
<i>110</i>	Омлет с маслом	ККАЛ-162, Б-9, Ж-13, У-1	<i>62-00</i>
	яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная		
200	<b>Какао с молоком</b> молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	18-00
<i>50</i>	Батон белый	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	<i>7-00</i>
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<i>3-00</i>
		ак ККАЛ-725, Б-24, Ж-26, У-97	135-00
	обед		
15	Горошек зелёный	ККАЛ-6, У-1	8-00
70/50	Тефтели рыбные в coyce(50/50)	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	59-00
	минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, ма 25%, соль йодированная	сло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое	
180	Картофельное пюре	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	31-00
	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%,	соль йодированная	10.2
200	Сок	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
<b>200</b>	фруктовый(мультифрукт)	MADI-03, D-1, 3-20	<i>43-00</i>
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	<i>7-00</i>
50	Хлеб ржаной.	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	5-00
	Итого за об	<b>бед</b> ККАЛ-675, Б-22, Ж-18, У-109	135-00
	Итого за ле	ККАЛ-1 400, Б-46, Ж-44, У-206	270-00

Директор МБОУ СОШ

фарвазтденова М. И.

Калькулятор

## меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (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 рисовая молочная с маслом	ККАЛ-146, Б-3, Ж-6, У-23	24-00	
	рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок,	соль йодированная		
200	Какао с молоком	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	<i>18-00</i>	
30	молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00	
	Хлеб ржаной			
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	5-00	
	Итого за завтра	к ККАЛ-444, Б-12, Ж-10, У-77	<i>51-00</i>	
	обед			
210	Суп крестьянский со сметаной	ККАЛ-123, Б-2, Ж-5, У-17	17-00	
	капуста белокачанная свежая, картофель св, лук репка, мор. шлифованное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петру			
50/50	Тефтели рыбные в coyce(50/50)	ККАЛ-146, Б-8, Ж-9, У-11	49-00	
	минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная		77	
150	Картофельное пюре	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	<i>26-00</i>	
	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная			
200	Сок фруктовый(мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00	
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	7-00	
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<i>3-00</i>	
	Итого за обе	д ККАЛ-673, Б-20, Ж-19, У-107	127-00	
Директ МБОУ СО	тор Директор ООО	Б ККАЛ-1 117, Б-32, Ж-29, У-184  Ф Ф Ф Ф Ф Ф Р В В В В В В В В В В В В В	178-00	

Директор
МБОУ СОШ

«Срединя
общобразовательная
шеля № 6 инен
Алькоснира Визгорозича
Симанына кунцинального
образования
города браген

## меню (ДИ,ОВЗс12лет1 см)

выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)	
	завтра	<u>K</u>		
20	Сыр в нарезке	ККАЛ-69, Б-5, Ж-5	<i>24-00</i>	
200	Каша рисовая молочная с маслом	ККАЛ-188, Б-4, Ж-7, У-29	6-00	
200	рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-пес	сок, соль иодированная ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	18-00	
200	<b>Какао с молоком</b> молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок	KKAJI-134, B-4, M-3, F-23	10-00	
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00	
40	Батон белый	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00	
	Итого за завт	рак ККАЛ-555, Б-18, Ж-16, У-83	58-00	
	обед			
	Суп крестьянский со		i pari	
<i>250</i>	сметаной	ККАЛ-147, Б-2, Ж-6, У-21	20-00	
		морковь свежая, сметана 15%, масло растительное, пшено трушка), лавровый лист		
70/50	Тефтели рыбные в	WAT 176 FO W 11 V 12	59-00	
70/30	coyce(50/50)	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	39-00	
	минтай филе, мука в/с, хлеб белый нарезной, лук репка, м 25%, соль йодированная	асло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое		
180	Картофельное пюре	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	31-00	
	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%,	б, соль йодированная		
200	Сок	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00	
200	фруктовый (мультифрукт)		23-00	
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-688, Б-20, Ж-22, У-103				
	Иторо за д	ень ККАП-1 243, Б-38, Ж-38, У-186	201-00	
Директ МБОУ СО	тор Директор ООО ИПколенов Питание	В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	1.346.3	
1/3	CAAP OF	6NAC WAY		
W/ Chi . Y	«Coenna F. F.	AT SHIPPING		