

**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>Котлета мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый парезной, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-198, Б-10, Ж-12, У-15	<b>66-00</b>
150	<b>Гарнир Рис отварной с зеленью</b> <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-5, У-37	<b>21-00</b>
200	<b>Чай Русский</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	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-583, Б-18, Ж-19, У-88	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-583, Б-18, Ж-19, У-88	<b>98-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фарвазтденова  
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)
<b>завтрак</b>			
100	<b>Котлета мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-220, Б-11, Ж-13, У-16	77-00
45	<b>Соус Томат</b> <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-22, Ж-1, У-2	8-00
180	<b>Гарнир Рис отварной с зеленью</b> <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-247, Б-4, Ж-6, У-44	25-00
200	<b>Чай Витаминный</b> <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	8-00
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-743, Б-22, Ж-23, У-113	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-743, Б-22, Ж-23, У-113	<b>129-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фармацевт



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 ячневая молочная с маслом</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	32-00
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-462, Б-12, Ж-12, У-75	<b>43-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп картофельный со сметаной</b> <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-91, Б-2, Ж-4, У-12	23-00
240	<b>Рагу овощное с мясом</b> <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	<b>Чай Вишневый</b> <small>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</small>	ККАЛ-46, У-11	8-00
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-725, Б-19, Ж-30, У-104	<b>126-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1187, Б-31, Ж-42, У-179	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ



Фарназидевова  
М. И.



Калькулятор

*Куликова Г. М.*

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 ячневая молочная с маслом</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-354, Б-9, Ж-14, У-48	<b>40-00</b>
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
50	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	<b>7-00</b>
32	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-55, Б-2, У-11	<b>4-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>			<b>54-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
250	<b>Суп картофельный со сметаной</b> <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-114, Б-2, Ж-5, У-15	<b>28-00</b>
265	<b>Рагу овощное с мясом</b> <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-463, Б-12, Ж-27, У-51	<b>90-00</b>
200	<b>Чай Вишневый</b> <small>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</small>	ККАЛ-46, У-11	<b>8-00</b>
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	<b>8-00</b>
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>			<b>138-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

Фарвазтденова



Калькулятор

Куликова Г. М.