

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>			
90	Гуляш мясной <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	70-00
150	Макаронь с зеленью(регатоны) <small>макаронь (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-99, Б-5, Ж-4, У-35	16-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-480, Б-28, Ж-17, У-86	98-00
Итого за день		ККАЛ-480, Б-28, Ж-17, У-86	98-00

Директор
МБОУ СОШ



Фарваздинова
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)
завтрак			
100	Тефтели рыбные <i>минтай филе, рис о/п, лук репка, яйцо, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная</i>	ККАЛ-147, Б-13, Ж-5, У-11	66-00
50	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	9-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	29-00
200	Напиток из вишни, сухофруктов <i>вишня сухая, сахар-песок, сухофрукты, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	14-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
32	Хлеб ржаной	ККАЛ-55, Б-2, У-11	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-565, Б-24, Ж-15, У-90	129-00
Итого за день		ККАЛ-565, Б-24, Ж-15, У-90	129-00

Директор
МБОУ СОШ



Фарвазденова
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)
завтрак			
200	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	31-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-349, Б-12, Ж-5, У-64	42-00
обед			
200	Борщ с картофелем, капустой, сметаной <small>свекла свежая, картофель св, капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лимонная кислота, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, У-10	19-00
90	Гуляш мясной <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	70-00
150	Макаронны с зеленью(регатоны) <small>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-99, Б-5, Ж-4, У-35	26-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-564, Б-30, Ж-21, У-96	127-00
Итого за день		ККАЛ-914, Б-42, Ж-26, У-160	169-00

Директор
МБОУ СОШ



Фарвазгенова
М.И.



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)
завтрак			
250	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-213, Б-10, Ж-4, У-34	38-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
32	Хлеб ржаной	ККАЛ-55, Б-2, У-11	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-438, Б-16, Ж-6, У-80	52-00
обед			
250	Борщ с картофелем, капустой, сметаной <small>свекла свежая, картофель св, капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, сахар-песок, соль йодированная, лимонная кислота, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-105, Б-2, Ж-6, У-13	24-00
90	Гуляш мясной <small>свинина мясная нежирная н/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-171, Б-17, Ж-12, У-6	70-00
180	Макаронь с зеленью(регатоны) <small>макаронь (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-119, Б-6, Ж-5, У-42	31-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-669, Б-34, Ж-24, У-119	140-00
Итого за день		ККАЛ-1 107, Б-50, Ж-30, У-198	192-00

Директор
МБОУ СОШ



Фарвазденова
М.И.



Калькулятор

Куликова Г. М.