## меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Паименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), устеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость вызания (руб)
	<u> завтрак</u>		
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29. У-7	7-00
155	Каша ячневая молочная с маслом 150/5	KKAJI-136, 6-4, Ж-6, У-21	22-00
75	знал молож сухос 25%, сахар, масло ствочное крестотское Запеканка творожсная Школьная 75 творък сасчет 9%, карар 2,5%, манка, яйцо, сахар, сухари паг	ККАЛ-137, Б-9, Ж-7, У-11	48-00
$3\theta$	Соус Ягодный	ККАЛ-19. У-4	14-00
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74. У-18	5-00
40	Батон	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-542, Б-17, Ж-15, У-89	104-00
	<u>oóeo</u>		
20	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-3, У-1	8-00
90	Шницель рубленый 90 форт мистен, хтей тистый (резатый), сухари папиров., мас	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	59-00
150	рис припущенный 150 рис масто списыных крестынское 2,3 %, сель	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
200	Напиток из с/фр	ККАЛ-117, У-29	8-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117. Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за обед	ККАЛ-757, Б-27, Ж-19, У-114	104-00
	<u>полоник</u>		
75	Пирожок с яблоком шесто сообное орожжевое, фарм яблочный, мысло раститель	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
	Итого за полдник	ККАЛ-350, Б-9. Ж-11, У-55	83-00

Директор МБОУ СОШ № 35

Уварова Т В

ИП Пермякова Е.В

Пермякова Е.В

Калькулятор Пермякова Е.В.



## меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Папменование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г). витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
18	Мармелад трицветик	KKAJI-29, У-7	7-00
210	Каша ячневая молочная с маслом 200/10 мякі, манко смаг 25%, масно снавання крестынскае 12.5 %.	KKAJI-172, b-4 - Ж-7 - У-21	35-00
95	Запеканка творожная Школьная 95	ККАЛ-144, Б-9, Ж-7, У-12	60-00
30	пооры сосмет 9% керіпр 25%, канка, сехар, літо, сухарі па Соус Ягодный сохар черинка ласмехары желай	трав, мастералительные совы, ванена ККАЛ-19, У-4	14-00
200	Чай фруктовый микс" . неструктыны ништ, яблокоў сахор, чай	KKAJI-78, У-19	8-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак <u>обео</u>	KKAJI-634, B-19, Ж-16, У-99	135-00
20	Огурец свежий в нарезке	KKA/I-3, Y-1	8-00
100	ПІницель рубленый 100 фарт мылон, хлед тастиный (резаный), сухари патров., мас	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18 по растите втое, соль	66-00
180	Рис припущенный 180 рис мастениямие крестынское 225%, сот	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	24-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, 6-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб рэканой	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-()()
V	Итого за обед полоник_	ККАЛ-840, Б-30, Ж-20, У-123	135-00
75	Пиронсок с яблоком	ККАЛ-213, 6-3, Ж-6, У-39	22-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5. У-8	32-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
	Итого за поланик	KKA2I-350, B-9, Ж-11, У-55	83-00



## меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимоста питании (руб)
	<u>завтрак</u>		
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Каша ячневая молочная с маслом 195/5	ККАЛ-136, Б-3, Ж-6, У-21	26-00
	ячко мотыко , суде 25% сахар, масло сливочное крестынское		
200	Yau c caxapom	KKAJ1-74, У-18	5-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
		ККАЛ-433, Б-14, Ж-12, У-67	59-00
	<u>aõed</u>		
10	Огурец свежий в нарезке	KKAZI-1	3-00
210	Суп из овощей со сметаной 200/10	ККАЛ-92, 6-1, Ж-4, У-13	20-00
	картофс (6, кануста, сметана 15%, морковь, лук репка, гороше темат наста, со 6	у жленый консервированный, масло растительное,	
90	Шницель рубленый 90 фары мылон улеб пистопын (резаный), сухари папирок, мас	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	59-00
150	Рис припущенный 150	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
200	Напиток из с/фр	ККАЛ-117. У-29	8-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за обед	ККАЛ-848, Б-28, Ж-23, У-127	119-00
	полоник		
200	Сок фруктовый 1/200	KKAJI-173, b-2, Y-40	30-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
75	Пирожок с яблоком	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
	тесто слобное орожењевое, фарис яблочный, масло раститель		
	Итого за полдник	ККАЛ-416, Б-5, Ж-6, У-87	59-00

Директор МБОУ СОШ № 35

ва Т.В.

ИП Пермякова Е.В.

Пермякова Е.Е



## меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стопмоста питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
	Каша ячневая молочная с маслом 245/5	ККАЛ-288. Б-9, Ж-7. У-46	31-00
200	нчка молико схок 25% сахар, масло сливочное крестынское." <b>Чай с сахаром</b> сахар чан	ККАЛ-74. У-18	5-00
	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Х.геб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
		ККАЛ-554, Б-15, Ж-9, У-100	47-00
	<u>00e0</u>		
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-1	3-00
260	Суп из овощей со сметаной 250/10	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	24-00
	картофель, кануста, морковь, лук ре <mark>нка, сметана 15%,</mark> гороше согь, токат наста	к зеленый консервированный, масло растане ньюе,	
100	Шницель рубленый 100	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	66-00
	фірт хосной 3леб писсичный (резаный), сухари натров., мас	о растительное, соль	
180	Рис принущенный 180 ут 3кк и сивичие крестотекче 72,5 %, соль	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	24-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85. Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб рэканой	ККАЛ-68. Б-3. Ж-1. У-13	4-00
-	Итого за обед	ККАЛ-943, Б-32, Ж-26, У-133	154-00
	<u>полоник</u>		
75	Пирожок с капустой	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	17-00
	катуста, мука, сахар, могоко сухов. 25%, масло растительнов	, дрожжи сух, яйцо	
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173 Б-2. У-40	30-00
Δ,	Итого за полдник	ККАЛ-389_Б-7, Ж-8, У-70	47-00

Директор МБОУ СОШ ′. № 35 [ 5 варова ТВ

ИП Пермякова Е.В Пермяко

Е.В. Калькулятор

