

меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (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
	<small>ячка, макино сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	5-00
	<small>сахар, чай</small>		
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-433, Б-14, Ж-12, У-67	59-00
<u>обед</u>			
15	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-2	3-00
210	Суп из овощей со сметаной 200/10	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
	<small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, томат-паста, соль</small>		
90	Шницель рубленый 90	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	59-00
	<small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>		
150	Рис припущенный 150	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
	<small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	Напиток из с/фр	ККАЛ-117, У-29	8-00
	<small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>		
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-849, Б-28, Ж-23, У-127	119-00
<u>полдник</u>			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-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
	<small>тесто слоеное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>		
Итого за полдник		ККАЛ-416, Б-5, Ж-6, У-87	59-00

Директор
МБОУ СОШ №35

ЧВЕР

ИП Пермякова
Е В

ЕВ

Пермякова Е В
ИП Пермякова Е В



меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
250	Каша ячневая молочная с маслом 245/5 <small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 % соль</small>	ККАЛ-288, Б-9, Ж-7, У-46	31-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-554, Б-15, Ж-9, У-100	47-00
обед			
20	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-3, У-1	4-00
260	Суп из овощей со сметаной 250/10 <small>картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	23-00
100	Шницель рубленый 100 <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари панирон, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	66-00
180	Рис припущенный 180 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 % соль</small>	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 ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-944, Б-32, Ж-26, У-134	154-00
полдник			
75	Пирожок с капустой <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, орехи сух, яйцо</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	17-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	47-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Удальцова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
210	Каша ячневая молочная с маслом 200/10 <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-172, Б-4, Ж-7, У-21	35-00
95	Запеканка творожная Школьная 95 <small>творог свежий 9%, кефир 2,5%, манка, сахар, яйцо, сухари паниров., масло растительное, сода, ванилин</small>	ККАЛ-144, Б-9, Ж-7, У-12	60-00
30	Соус Ягодный <small>сахар, черника свежемороженая</small>	ККАЛ-19, У-4	14-00
200	Чай Смородинка" <small>сахар, смородина красная свежемороженая, чай</small>	ККАЛ-78, У-19	8-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-634, Б-19, Ж-16, У-99	135-00
<u>обед</u>			
40	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-6, У-1	8-00
100	Шницель рубленый 100 <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	66-00
180	Рис припущенный 180 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	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 ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-843, Б-30, Ж-20, У-124	135-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком <small>тесто соевое ороженное, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	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 (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
155	Каша ячневая молочная с маслом 150/5 <small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 % соль</small>	ККАЛ-136, Б-4, Ж-6, У-21	22-00
75	Запеканка творожная Школьная 75 <small>творог свежий 9%, кефир 2,5 %, манка, яйцо, сахар, сухари паниров., масло растительное, сода, ванилин</small>	ККАЛ-137, Б-9, Ж-7, У-11	48-00
30	Соус Ягодный <small>сахар, черника свежемороженая</small>	ККАЛ-19, У-4	14-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	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>обед</u>			
40	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-6, У-1	8-00
90	Шницель рубленый 90 <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	59-00
150	Рис припущенный 150 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 % соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
200	Напиток из с/фр <small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
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-760, Б-27, Ж-19, У-115	104-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком <small>теста соевое орожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	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.

Пермякова Е.В.

Калькулятор

