

меню (Льгота 7-11 лет)

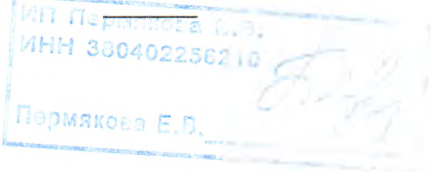
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Комлета Московская <i>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сахар паниров., масло растительное, соль, лук репка</i>	ККАЛ-222, Б-7, Ж-24, У-12	67-00
150	Рис припущенный 150 <i>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-192, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
200	Чай с сахаром, лимоном <i>сахар, лимон, чай</i>	ККАЛ-77, У-19	7-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-638, Б-16, Ж-29, У-93	104-00
обед			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-1	8-00
90	Тефтели мясные 60/30 <i>фарш мясной, лук репка, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, томат-паста, морковь, сахар</i>	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	43-00
150	Макароны отварные (ригатони) 150 <i>макароны (ригатони), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	28-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-693, Б-19, Ж-23, У-104	104-00
полдник			
50	Ватрушка с повидлом <i>тесто слоеное дрожжевое, повидло, мука, меланж, масло растительное</i>	ККАЛ-163, Б-3, Ж-4, У-29	17-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	35-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-10, Ж-9, У-58	85-00



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)
завтрак			
100	Котлета Московская 100 фарш мясной, свинина (лопатка), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль, лук репка	ККАЛ-252, Б-8, Ж-25, У-9	70-00
180	Рис припущенный 180 рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	24-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-759, Б-19, Ж-32, У-108	135-00
обед			
6	Горошек зеленый консервированный горошек зеленый, масло растительное	ККАЛ-2	5-00
100	Котлета Сельская запеченная куры грудка, свинина (лопатка), яйцо, лук репка, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное	ККАЛ-215, Б-14, Ж-11, У-10	70-00
180	Макароны отварные (ригатони) макароны (ригатони), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	5-00
Итого за обед		ККАЛ-734, Б-29, Ж-17, У-112	135-00
полдник			
75	Булочка Российская 75 мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, соль, ванилин	ККАЛ-323, Б-12, Ж-7, У-48	20-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	35-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-511, Б-18, Ж-12, У-77	88-00



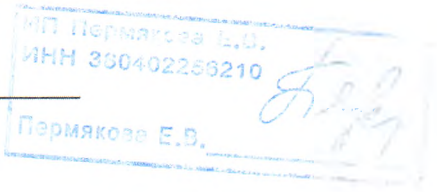
Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Пермякова Е.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
15	Повидло фруктовое	ККАЛ-322, Б-1, У-85	7-00
50	Блинчики мука, молоко сухое 25%, яйцо, сахар, масло растительное, соль	ККАЛ-111, Б-4, Ж-3, У-17	10-00
200	Каша рисовая молочная с маслом 195/5 рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-193, Б-5, Ж-6, У-30	29-00
200	Чай итальянский (корица) сахар, чай, корица	ККАЛ-34, У-9	3-00
35	Батон	ККАЛ-99, Б-3, Ж-1, У-18	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-794, Б-13, Ж-10, У-166	57-00
обед			
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10 свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	25-00
90	Тефтели мясные 60/30 фарш мясной, лук репка, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, томат-паста, морковь, сахар	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	43-00
150	Макароны отварные (ригатони) 150 макароны (ригатони), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	28-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед		ККАЛ-802, Б-20, Ж-28, У-122	121-00
полдник			
65	Ватрушка с повидлом тесто сдобное дрожжевое, повидло, мука, меланж, масло растительное	ККАЛ-211, Б-4, Ж-5, У-38	22-00
200	Напиток овсяный шоколадный 1/200	ККАЛ-370, Б-10, Ж-32, У-95	35-00
Итого за полдник		ККАЛ-581, Б-14, Ж-37, У-133	57-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

ИП Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
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 рисовая молочная с маслом 245/5	ККАЛ-240, Б-5, Ж-9, У-38	34-00
	рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Чай итальянский (корица)	ККАЛ-34, У-9	3-00
	сахар, чай, корица		
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-467, Б-11, Ж-11, У-82	50-00
обед			
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	26-00
	свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота		
100	Котлета Сельская запеченная	ККАЛ-215, Б-14, Ж-11, У-10	70-00
	куры грудка, свинина (лопатка), яйцо, лук репка, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное		
180	Макароны отварные (ригатони)	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
	макароны (ригатони), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	23-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	5-00
Итого за обед		ККАЛ-866, Б-31, Ж-23, У-134	151-00
полдник			
75	Булочка Российская 75	ККАЛ-323, Б-12, Ж-7, У-48	20-00
	мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, соль, ванилин		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-497, Б-14, Ж-7, У-89	50-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

