

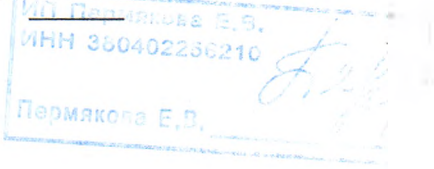
меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-1	9-00
90	Котлета рыбная Капитанская 90	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	50-00
филе рыбы, кури грудка, яйцо, геркулес, лук репка,масло сливочное, масло растительное, соль,рис, сухари папировочные.			
150	Картофельное пюре 150	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	31-00
картофель, масло сливочное крестьянские 72,5 %, маляно сухое 25%, соль			
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	5-00
сахар, чай, ванилин			
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			104-00
обед			
90	Печень тушеная в соусе красном основном 45/45	ККАЛ-178, Б-11, Ж-8, У-14	64-00
печень говяжья, масло сливочное крестьянские 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар			
150	Каша гречневая рассыпчатая 150	ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32	16-00
гречка, масло сливочное крестьянские 72,5 %, соль			
200	Напиток из чернослива, яблок	ККАЛ-115, У-28	14-00
яблоки, сахар, чернослив, лимонная кислота			
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			104-00
полдник			
75	Пирожок с яблоком	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	25-00
тесто сдобное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука			
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	24-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник			82-00



Директор, МБОУ СОШ №36, Уварова 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>			
10	Горошек зеленый консервированный горошек зеленый, масло растительное	ККАЛ-4, У-1	8-00
100	Котлета рыбная Капитанская филе рыбы, кури грудка, яйцо, геркулес, лук репка, масло сливочное, масло растительное, соль, рис, сухари панировочные.	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	61-00
180	Картофельное пюре 180 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	37-00
200	Чайный напиток Росинка сок фруктовый яблочный, сахар, чай	ККАЛ-77, У-19	16-00
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			135-00
<u>обед</u>			
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50 печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	74-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
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			135-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	24-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник			82-00

Директор:
МБОУ СОШ №35

Удирова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

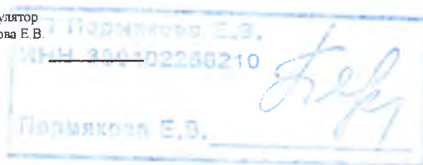
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	18-00
200	Каша манная молочная с маслом 195/5 манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль	ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21	22-00
200	Чай французский (ваниль) сахар, чай, ванилин	ККАЛ-74, У-18	5-00
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			54-00
<u>обед</u>			
210	Суп из овощей со сметаной 200/10 картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, томат-паста, соль	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
90	Печень тушеная в соусе красном основном 45/45 печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар	ККАЛ-178, Б-11, Ж-8, У-14	64-00
150	Каша гречневая рассыпчатая 150 гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-205, Б-7, Ж-3, У-32	16-00
200	Напиток из чернослива, яблок яблоки, сахар, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-115, У-28	14-00
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			124-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом тесто соевое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожков, мука, меланж, масло растительное	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	24-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			54-00

Директор
МБОУ СОШ №33

Иванова Т.В.

ИП 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 манная молочная с маслом 240/10 манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	37-00
200	Чай французский (ваниль) сахар, чай, ванилин	ККАЛ-74, У-18	5-00
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-476, Б-11, Ж-11, У-79	55-00
обед			
260	Суп из овощей со сметаной 250/10 картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	25-00
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50 печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	74-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Наниток из чернослива, яблок яблоки, сахар, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-115, У-28	14-00
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-880, Б-32, Ж-25, У-134	146-00
полдник			
75	Пирожок с капустой капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	55-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Удальцова Т.В.
ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.
ИНН 380402256210
Пермякова Е.В.

Иркутская область
Муниципальное образование
Город Братск
Муниципальное образование
Город Братск
ИНН 3803703437
ОГРН 1023800037908