

меню (Раздача)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>раздача</u>			
100	Салат из помидоров с яйцом, с маслом растительным <small>помидор свежий, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-11, У-3	26-00
100	Салат из свежей капусты с кукурузой <small>капуста, кукуруза консервированная, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, У-10	25-00
100	Салат из свеклы <small>свекла, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-125, Б-1, Ж-9, У-7	25-00
100	Салат Мясной <small>свинина (лопатка), картофель, огурцы консервированные, горошек зеленый консервированный, морковь, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-235, Б-8, Ж-20, У-5	63-00
210	Каша пшеничная молочная с маслом 200/10 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72.5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
280	Борщ с капустой и картофелем 250/20/10 <small>свекла, кури грудка, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-132, Б-8, Ж-6, У-11	45-00
120	Рулет из рыбы с яйцом <small>минтай филе разм., лук репка, хлеб пшеничный (резаный), свинина (лопатка), яйцо, масло растительное, сахар, панниров., молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-15, У-17	71-00
100	Минтай жареный в яйце <small>минтай филе разм., яйцо, мука, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-186, Б-16, Ж-11, У-6	74-00
100	Птица жареная в картофельной шубке (курица) <small>кури грудка, картофель, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-183, Б-19, Ж-9, У-8	68-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень ливерная, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72.5%, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	68-00
100	Свинина хрустящая <small>свинина (вырезка), яйцо, сахар, панниров., масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-367, Б-22, Ж-25, У-13	94-00
100	Биточки мясные Сибирские <small>кури грудка, фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), лук репка, сахар, панниров., масло сливочное крестьянское 72.5%</small>	ККАЛ-241, Б-16, Ж-12, У-15	68-00
100	Котлета из птицы Братская <small>кури грудка, хлеб пшеничный (резаный), лук репка, масло растительное, мука, яйцо, соль</small>	ККАЛ-195, Б-11, Ж-14, У-8	54-00
150	Капуста жареная <small>капуста, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-4, У-9	22-00
150	Картофель отварной с маслом 150 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72.5%, соль</small>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	24-00
150	Макаронные отварные (рожок витой) 150 <small>макаронные (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72.5%, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
150	Рис припущенный 150 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72.5%, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
7	Лимон свежий	ККАЛ-1	5-00
200	Чай пакетированный с сахаром	ККАЛ-39, У-9	12-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
200	Компот из слив <small>смесь сливовая, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-107, У-28	20-00
200	Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
20	Хлеб пшеничный	ККАЛ-47, Б-2, У-10	2-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00



меню (Раздача)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i><u>раздача</u></i>			
100	Салат из помидоров с яйцом, с маслом растительным <i>помидор свежий, яйцо, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-11, У-3	26-00
100	Салат из свежей капусты с кукурузой <i>капуста, кукуруза консервированная, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота</i>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, У-10	25-00
100	Салат из свеклы <i>свекла, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-125, Б-1, Ж-9, У-7	25-00
100	Салат Мясной <i>свинина (лопатка), картофель, огурцы консервированные, горошек зеленый консервированный, морковь, яйцо, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-235, Б-8, Ж-20, У-5	63-00
210	Каша пшеничная молочная с маслом 200/10 <i>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</i>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
280	Борщ с капустой и картофелем 250/20/10 <i>свекла, кури грудка, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</i>	ККАЛ-132, Б-8, Ж-6, У-11	45-00
120	Рулет из рыбы с яйцом <i>минтай филе разм., лук репка, хлеб пшеничный (резаный), свинина (лопатка), яйцо, масло растительное, сухари панирова., молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-15, У-17	71-00
100	Минтай жареный в яйце <i>минтай филе разм., яйцо, мука, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-186, Б-16, Ж-11, У-6	74-00
100	Птица жареная в картофельной шубке (курица) <i>кури грудка, картофель, яйцо, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-183, Б-19, Ж-9, У-8	68-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <i>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, соль</i>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	68-00
100	Свинина хрустящая <i>свинина (вырезка), яйцо, сухари панирова., масло растительное, мука, соль</i>	ККАЛ-367, Б-22, Ж-25, У-13	94-00
100	Биточки мясные Сибирские <i>кури грудка, фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), лук репка, сухари панирова., масло сливочное крестьянское 72,5 %</i>	ККАЛ-241, Б-16, Ж-12, У-15	68-00
100	Котлета из птицы Братская <i>кури грудка, хлеб пшеничный (резаный), лук репка, масло растительное, мука, яйцо, соль</i>	ККАЛ-195, Б-11, Ж-14, У-8	54-00
150	Капуста жареная <i>капуста, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-4, У-9	22-00
150	Картофель отварной с маслом 150 <i>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	24-00
150	Макароньы отварные (рожок витой) 150 <i>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
150	Рис припущенный 150 <i>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
7	Лимон свежий	ККАЛ-1	5-00
200	Чай пакетированный с сахаром	ККАЛ-39, У-9	12-00
200	Напиток яблочно-вишневый <i>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</i>	ККАЛ-92, У-23	12-00
200	Компот из слив <i>смесь сливовая, сахар, лимонная кислота</i>	ККАЛ-107, У-28	20-00
200	Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
20	Хлеб пшеничный	ККАЛ-47, Б-2, У-10	2-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00



меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Сыр в нарезке	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
155	Каша пшеничная молочная с маслом 150/5 <small>пшенио, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянские 72,5 % соль</small>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	20-00
85	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 70/15 <small>творог свежий 9%, повидло изюм сахар манка сметана 15%, сахар папирив масло растительное, яйцо</small>	ККАЛ-157, Б-8, Ж-6, У-16	54-00
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-574, Б-19, Ж-17, У-82	104-00
<u>обед</u>			
10	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
90	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянские 72,5 % мука, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	53-00
150	Макароньы отварные (рожок витой) 150 <small>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянские 72,5 % соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-631, Б-24, Ж-11, У-108	104-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом <small>тесто сдобное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожки, мука, мезанж, масло растительное</small>	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	20-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-290, Б-13, Ж-9, У-40	69-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т В

ИП Пермякова
Е.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



Handwritten signature

меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Сыр в нарезке	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
155	Каша пшеничная молочная с маслом 150/5 <small>пшеница, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	20-00
85	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 70/15 <small>творог свежий 9%, повидло, изюм, сахар, манка, сметана 15%, сухари паниров., масло растительное, яйцо</small>	ККАЛ-157, Б-8, Ж-6, У-16	54-00
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-574, Б-19, Ж-17, У-82	104-00
<u>обед</u>			
10	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
90	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	53-00
150	Макароны отварные (рожок витой) 150 <small>макароны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-631, Б-24, Ж-11, У-108	104-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом <small>тесто сдобное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожков, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	20-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-290, Б-13, Ж-9, У-40	69-00

Директор
МБОУ СОШ
№35 _____

Уварова Т.В.

ИП 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>			
15	Сыр в нарезке	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
210	Каша пшеничная молочная с маслом 200/10 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
105	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 85/20 <small>творог свежий 9%, повидло, изюм, манка, сахар, сметана 15% сахара паниров., масло растительное, яйцо</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-8, У-19	69-00
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-683, Б-23, Ж-23, У-96	135-00
<u>обед</u>			
100	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-10, У-3	25-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5% мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	68-00
180	Макароньы отварные (рожек витой) <small>макароньы (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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-798, Б-28, Ж-22, У-126	135-00
<u>полдник</u>			
75	Ватрушка с творогом <small>тесто слоеное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожки, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	30-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-362, Б-16, Ж-11, У-50	79-00

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)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Сыр в нарезке	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
210	Каша пшеничная молочная с маслом 200/10 <small>пшени. молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
105	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 85/20 <small>творог свежий 9%, повидло, изюм, манка, сахар, сметана 15%, сухари паниров., масло растительное, яйцо</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-8, У-19	69-00
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-683, Б-23, Ж-23, У-96	135-00
<u>обед</u>			
100	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-10, У-3	25-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	68-00
180	Макаронь отварные (рожок витой) <small>макаронь (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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-798, Б-28, Ж-22, У-126	135-00
<u>полдник</u>			
75	Ватрушка с творогом <small>песто соевое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожков, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	30-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-362, Б-16, Ж-11, У-50	79-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Кальчицкий
Пермякова Е.В.



меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	22-00
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
30	Батон	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-475, Б-17, Ж-13, У-71	54-00
обед			
10	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10 <small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масла растительные, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	20-00
90	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масла растительные, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	53-00
150	Макароны отварные (рожек витой) 150 <small>макароны (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-741, Б-26, Ж-17, У-126	124-00
полдник			
70	Пончик Берлинский"	ККАЛ-290, Б-10, Ж-19, У-29	35-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-53, У-12	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-343, Б-11, Ж-19, У-41	54-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Кальчицкая
Пермякова Е.В.



меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша пшениная молочная с маслом 195/5 <small>пшенио, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	22-00
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
30	Батон	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-475, Б-17, Ж-13, У-71	54-00
<u>обед</u>			
10	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10 <small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	20-00
90	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	53-00
150	Макароньы отварные (рожок витой) 150 <small>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
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-741, Б-26, Ж-17, У-126	124-00
<u>полдник</u>			
70	Пончик Берлинский"	ККАЛ-290, Б-10, Ж-19, У-29	35-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-53, У-12	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-343, Б-11, Ж-19, У-41	54-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т.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)
<u>завтрак</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом 240/10 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	34-00
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-428, Б-9, Ж-10, У-77	50-00
<u>обед</u>			
70	Помидор свежий с маслом раст. <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-76, Б-1, Ж-7, У-2	18-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10 <small>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	23-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	68-00
180	Макаронны отварные (рожок витой) <small>макаронны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, винная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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-884, Б-29, Ж-25, У-144	151-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с картофелем <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	20-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-301, Б-10, Ж-6, У-51	50-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.Пермякова Е.В. Главный бухгалтер
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)
<u>завтрак</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом 240/10 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	34-00
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-428, Б-9, Ж-10, У-77	50-00
<u>обед</u>			
70	Помидор свежий с маслом раст. <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-76, Б-1, Ж-7, У-2	18-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10 <small>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	23-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	68-00
180	Макароньки отварные (рожек витой) <small>макароньки (рожки витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, ваниль сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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-884, Б-29, Ж-25, У-144	151-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с картофелем <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	20-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-301, Б-10, Ж-6, У-51	50-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.

