

## меню (Раздача)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>раздача</u>			
100	<b>Салат из помидоров с яйцом, с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-11, У-3	26-00
100	<b>Салат из свежей капусты с кукурузой</b> <small>капуста, кукуруза консервированная, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, У-10	25-00
100	<b>Салат из свеклы</b> <small>свекла, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-125, Б-1, Ж-9, У-7	25-00
100	<b>Салат Мясной</b> <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	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 200/10</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72.5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
280	<b>Борщ с капустой и картофелем 250/20/10</b> <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	<b>Рулет из рыбы с яйцом</b> <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	<b>Минтай жареный в яйце</b> <small>минтай филе разм., яйцо, мука, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-186, Б-16, Ж-11, У-6	74-00
100	<b>Птица жареная в картофельной шубке (курица)</b> <small>кури грудка, картофель, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-183, Б-19, Ж-9, У-8	68-00
110	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30</b> <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	<b>Свинина хрустящая</b> <small>свинина (вырезка), яйцо, сахар, панниров., масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-367, Б-22, Ж-25, У-13	94-00
100	<b>Биточки мясные Сибирские</b> <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	<b>Котлета из птицы Братская</b> <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	<b>Капуста жареная</b> <small>капуста, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-4, У-9	22-00
150	<b>Картофель отварной с маслом 150</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72.5%, соль</small>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	24-00
150	<b>Макаронные отварные (рожок витой) 150</b> <small>макаронные (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72.5%, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
150	<b>Рис припущенный 150</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72.5%, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
7	<b>Лимон свежий</b>	ККАЛ-1	5-00
200	<b>Чай пакетированный с сахаром</b>	ККАЛ-39, У-9	12-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
200	<b>Компот из слив</b> <small>смесь сливовая, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-107, У-28	20-00
200	<b>Сок фруктовый яблочный</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
20	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-47, Б-2, У-10	2-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	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)
<u>раздача</u>			
100	<b>Салат из помидоров с яйцом, с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-11, У-3	26-00
100	<b>Салат из свежей капусты с кукурузой</b> <small>капуста, кукуруза консервированная, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, У-10	25-00
100	<b>Салат из свеклы</b> <small>свекла, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-125, Б-1, Ж-9, У-7	25-00
100	<b>Салат Мясной</b> <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	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 200/10</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
280	<b>Борщ с капустой и картофелем 250/20/10</b> <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	<b>Рулет из рыбы с яйцом</b> <small>минтай филе разм., лук репка, хлеб пшеничный (резаный), свинина (лопатка), яйцо, масло растительное, сухари панирова., молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-15, У-17	71-00
100	<b>Минтай жареный в яйце</b> <small>минтай филе разм., яйцо, мука, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-186, Б-16, Ж-11, У-6	74-00
100	<b>Птица жареная в картофельной шубке (курица)</b> <small>кури грудка, картофель, яйцо, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-183, Б-19, Ж-9, У-8	68-00
110	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30</b> <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
100	<b>Свинина хрустящая</b> <small>свинина (вырезка), яйцо, сухари панирова., масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-367, Б-22, Ж-25, У-13	94-00
100	<b>Биточки мясные Сибирские</b> <small>кури грудка, фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), лук репка, сухари панирова., масло сливочное крестьянское 72,5 %</small>	ККАЛ-241, Б-16, Ж-12, У-15	68-00
100	<b>Котлета из птицы Братская</b> <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	<b>Капуста жареная</b> <small>капуста, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-4, У-9	22-00
150	<b>Картофель отварной с маслом 150</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	24-00
150	<b>Макароны отварные (рожок витой) 150</b> <small>макароны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
150	<b>Рис припущенный 150</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
7	<b>Лимон свежий</b>	ККАЛ-1	5-00
200	<b>Чай пакетированный с сахаром</b>	ККАЛ-39, У-9	12-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
200	<b>Компот из слив</b> <small>смесь сливовая, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-107, У-28	20-00
200	<b>Сок фруктовый яблочный</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
20	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-47, Б-2, У-10	2-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	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	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
155	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 150/5</b> <small>пшенио, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянские 72,5 % соль</small>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	20-00
85	<b>Запеканка творожная с изюмом с повидлом 70/15</b> <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	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-574, Б-19, Ж-17, У-82	104-00
<u>обед</u>			
10	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
90	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30</b> <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	<b>Макароньы отварные (рожек витой) 150</b> <small>макароньы (рожек витой), масло сливочное крестьянские 72,5 % соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	<b>Сок фруктовый абрикосовый</b>	ККАЛ-106, У-25	25-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-631, Б-24, Ж-11, У-108	104-00
<u>полдник</u>			
50	<b>Ватрушка с творогом</b> <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	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>		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	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
155	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 150/5</b> <small>пшеница, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	20-00
85	<b>Запеканка творожная с изюмом с повидлом 70/15</b> <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	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-574, Б-19, Ж-17, У-82	<b>104-00</b>
<u>обед</u>			
10	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
90	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30</b> <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	<b>Макароньы отварные (рожок витой) 150</b> <small>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	<b>Сок фруктовый абрикосовый</b>	ККАЛ-106, У-25	25-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-631, Б-24, Ж-11, У-108	<b>104-00</b>
<u>полдник</u>			
50	<b>Ватрушка с творогом</b> <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	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-290, Б-13, Ж-9, У-40	<b>69-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова Е.В.



Калькулятор  
Пермякова Е.В.

*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	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
210	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 200/10</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
105	<b>Запеканка творожная с изюмом с повидлом 85/20</b> <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	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-683, Б-23, Ж-23, У-96	135-00
<u>обед</u>			
100	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-10, У-3	25-00
110	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30</b> <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	<b>Макароньы отварные (рожок витой)</b> <small>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-798, Б-28, Ж-22, У-126	135-00
<u>полдник</u>			
75	<b>Ватрушка с творогом</b> <small>тесто слоеное дрожжевое, фарш творожный для пирожков, пирожки, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	30-00
200	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>		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	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
210	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 200/10</b> <small>пшени. молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-8, У-23	33-00
105	<b>Запеканка творожная с изюмом с повидлом 85/20</b> <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	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-683, Б-23, Ж-23, У-96	135-00
<u>обед</u>			
100	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-10, У-3	25-00
110	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30</b> <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	<b>Макаронь отварные (рожок витой)</b> <small>макаронь (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-798, Б-28, Ж-22, У-126	135-00
<u>полдник</u>			
75	<b>Ватрушка с творогом</b> <small>тесто содовое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожков, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	30-00
200	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>		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	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 195/5</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	22-00
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
30	<b>Батон</b>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-475, Б-17, Ж-13, У-71	<b>54-00</b>
<u>обед</u>			
10	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
210	<b>Борщ с капустой и картофелем 200/10</b> <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	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30</b> <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	<b>Макароньы отварные (рожек витой) 150</b> <small>макароньы (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	<b>Сок фруктовый абрикосовый</b>	ККАЛ-106, У-25	25-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-741, Б-26, Ж-17, У-126	<b>124-00</b>
<u>полдник</u>			
70	<b>Пончик Берлинский"</b>	ККАЛ-290, Б-10, Ж-19, У-29	35-00
120	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-53, У-12	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-343, Б-11, Ж-19, У-41	<b>54-00</b>

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	<b>Каша пшениная молочная с маслом 195/5</b> <small>пшенио, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	22-00
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
30	<b>Батон</b>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-475, Б-17, Ж-13, У-71	<b>54-00</b>
<u>обед</u>			
10	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-11, Ж-1	2-00
210	<b>Борщ с капустой и картофелем 200/10</b> <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	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30</b> <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	<b>Макароньы отварные (рожок витой) 150</b> <small>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	<b>Сок фруктовый абрикосовый</b>	ККАЛ-106, У-25	25-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-741, Б-26, Ж-17, У-126	<b>124-00</b>
<u>полдник</u>			
70	<b>Пончик Берлинский"</b>	ККАЛ-290, Б-10, Ж-19, У-29	35-00
120	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-53, У-12	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-343, Б-11, Ж-19, У-41	<b>54-00</b>

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	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 240/10</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	34-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-428, Б-9, Ж-10, У-77	<b>50-00</b>
<u>обед</u>			
70	<b>Помидор свежий с маслом раст.</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-76, Б-1, Ж-7, У-2	18-00
260	<b>Борщ с капустой и картофелем 250/10</b> <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	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30</b> <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	<b>Макаронны отварные (рожок витой)</b> <small>макаронны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, винный сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-884, Б-29, Ж-25, У-144	<b>151-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с картофелем</b> <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	20-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-301, Б-10, Ж-6, У-51	<b>50-00</b>

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	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 240/10</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	34-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-428, Б-9, Ж-10, У-77	<b>50-00</b>
<u>обед</u>			
70	<b>Помидор свежий с маслом раст.</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-76, Б-1, Ж-7, У-2	18-00
260	<b>Борщ с капустой и картофелем 250/10</b> <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	<b>Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30</b> <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	<b>Макароньки отварные (рожек витой)</b> <small>макароньки (рожки витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, ваниль сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-884, Б-29, Ж-25, У-144	<b>151-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с картофелем</b> <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	20-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-301, Б-10, Ж-6, У-51	<b>50-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

