

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>			
15	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-2	8-00
90	Котлета рыбная Капитанская 90 филе рыбы, кури грудка, яйцо, геркулес, лук репка, масло сливочное, масло растительное, соль, рис, сухари панировочные.	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	50-00
150	Картофельное пюре 150 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	32-00
200	Чай французский (ваниль)	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		ККАЛ-557, Б-21, Ж-17, У-78	104-00
<u>обед</u>			
90	Печень тушеная в соусе красном основном 45/45 печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, помид-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-5, 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		ККАЛ-666, Б-25, Ж-14, У-108	104-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком тесто слоеное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, маргарин, мука	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	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		ККАЛ-348, Б-9, Ж-11, У-54	82-00

Директор МБОУ СОШ №35

ИПП Пермякова Е.В.

ИПП 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			
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, специи консервные	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	59-00
180	Картофельное пюре 180 картофель, масло сливочное, крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	39-00
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		ККАЛ-656, Б-25, Ж-19, У-93	135-00
обед			
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		ККАЛ-746, Б-30, Ж-19, У-116	135-00
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	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		ККАЛ-351, Б-12, Ж-14, У-45	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	эм. 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		ККАЛ-446, Б-9, Ж-11, У-75	54-00
<u>обед</u>			
210	Суп из овощей со сметаной 200/10 картофель, капуста, сметана 15%, лук репчатый, морковь, зеленый горошек 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 репчатый, 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-5, У-32	16-00
200	Напиток из чернослива, яблок яблоко, 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		ККАЛ-758, Б-26, Ж-18, У-122	124-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом тесто соевое, творог, фарш творожный для ватрушек, творожок, 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		ККАЛ-317, Б-9, Ж-3, У-62	54-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Средняя общеобразовательная школа № 35 муниципального образования города Братска

ИП Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.

ИНН 380402256210

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, лимон-листья, морковь, лук репка, сахар	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	74-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречиха, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Напиток из чернослива, яблок яблоки, сахар, чернослива, 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, прожарки 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

ИП Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

