

## 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>			
155	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 150/5</b> <small>пшеница, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, сливки</small>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	23-00
85	<b>Омлет с сыром, с маслом сливочным 80/5</b> <small>яйцо, сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-151, Б-9, Ж-12, У-1	54-00
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок фруктовый яблочный, сахар, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	19-00
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-520, Б-17, Ж-19, У-67	104-00
<u>Молочная Перемена</u>			
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
<b>Итого за Молочная Перемена</b>		ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
<u>обед</u>			
90	<b>Шницель по-Романовски</b> <small>курица, мука, свиная панчетта, лук репчатый, сахар, горчица, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-258, Б-17, Ж-11, У-16	56-00
150	<b>Капуста тушеная 150</b> <small>капуста, морковь, лук репчатый, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-79, Б-3, Ж-3, У-9	31-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <small>сладкие фрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
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-623, Б-26, Ж-15, У-88	104-00
<u>полдник</u>			
50	<b>Пирожок с творогом</b> <small>мука, творог свежий, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сухие, яйцо</small>	ККАЛ-221, Б-16, Ж-10, У-17	22-00
200	<b>Чай с сахаром с молоком 200</b> <small>сахар, молоко сухое 25%, чай</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	9-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-356, Б-18, Ж-12, У-45	64-00

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)
<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	37-00
110	<b>Омлет с сыром, с маслом сливочным 105/5</b> <small>яйцо, сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-174, Б-9, Ж-14, У-2	68-00
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок фруктовый яблочный, сахар, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	19-00
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-605, Б-19, Ж-24, У-79	135-00
<u>обед</u>			
100	<b>Шницель по-Романовски 100</b> <small>кури грудка, свиная котлетка, лук репка, сухари панировочные, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-264, Б-14, Ж-13, У-16	65-00
180	<b>Капуста тушеная</b> <small>капуста, морковь, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	38-00
200	<b>Кисель из свежих яблок</b> <small>яблоки, сахар, крахмал картофельный, ваниль сухой</small>	ККАЛ-117, У-29	20-00
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-708, Б-25, Ж-18, У-103	135-00
<u>полдник</u>			
50	<b>Булочная мелочь со сгущенным молоком</b>	ККАЛ-160, Б-9, Ж-8, У-18	23-00
200	<b>Чай с сахаром с молоком 200</b> <small>сахар, молоко сухое 28%, чай</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	9-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-295, Б-11, Ж-10, У-46	65-00



ПП Пермякова Е. В

*[Signature]*

Пермякова Е. В

Классификатор Пермякова Е. В

*[Signature]*



## 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> <i>пшеница, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</i>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
45	<b>Омлет с сыром</b> <i>яйцо, сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</i>	ККАЛ-62, Б-5, Ж-6, У-1	27-00
200	<b>Чай вишневый</b> <i>сахар, вишня сушеная, чай</i>	ККАЛ-93, У-23	6-00
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-508, Б-16, Ж-14, У-82	65-00
<u>обед</u>			
200	<b>Суп гороховый 200</b> <i>картофель, горох сухой, морковь, лук репчатый, мякоть растительного, соль, зелень сушеная (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-1, У-19	9-00
90	<b>Шницель по-Романовски</b> <i>курица грудка, свиная (говяжья), лук репчатый, сухари панировочные, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-258, Б-17, Ж-11, У-16	56-00
150	<b>Капуста тушеная 150</b> <i>капуста, морковь, лук репчатый, мякоть сливочное, крестьянское 72,5%, соль, лимонная кислота</i>	ККАЛ-79, Б-3, Ж-3, У-9	31-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <i>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</i>	ККАЛ-117, У-29	8-00
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-30, Ж-19, У-108	113-00
<u>полдник</u>			
50	<b>Пирожок с творогом</b> <i>мука, творог свежий, сахар, молоко сухое 25%, мякоть растительного, дрожжи сухие, лимон</i>	ККАЛ-221, Б-16, Ж-10, У-17	22-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
80	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-36, У-8	13-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-430, Б-18, Ж-10, У-65	65-00



Пермякова Е. В. Калькулятор  
Пермякова Е. В.



**меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	н. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость платания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 195/5</b> <i>пшени, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</i>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	23-00
200	<b>Чай вишневый</b> <i>сахар, лимон сушен, чай</i>	ККАЛ-93, У-23	6-00
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-568, Б-19, Ж-14, У-90	64-00
<u>обед</u>			
250	<b>Суп гороховый 250</b> <i>картофель, морковь, лук репка, масло растительное соев, зелень сушен (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-19	14-00
100	<b>Шницель по-Романовски 100</b> <i>куры грудка, свиная головка, лук репка, сухари панирюв, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-264, Б-14, Ж-13, У-16	65-00
180	<b>Капуста тушеная</b> <i>капуста, морковь, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль, лимонная кислота</i>	ККАЛ-95, Б-4, Ж-4, У-11	38-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <i>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</i>	ККАЛ-117, У-29	8-00
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-834, Б-31, Ж-22, У-122	137-00
<u>полдник</u>			
50	<b>Пирожок с творогом</b> <i>мука, творог, сметаной, сахар, молоко сухое 25%, яйцо пернатые птицы, дрожжи сух, лимон</i>	ККАЛ-221, Б-16, Ж-10, У-17	22-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
75	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-33, У-7	12-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-428, Б-18, Ж-10, У-64	64-00

Директор  
МБОУ СОШ

Ударила

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.