

## меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
5	<b>Горошек зеленый консервированный</b> <small>горошек, вода, масла растительное</small>	ККАЛ-2	4-00
90	<b>Комплекта рубленая из мяса. 90</b> <small>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-283, Б-9, Ж-24, У-15	63-00
150	<b>Рис припущенный 150</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	7-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-701, Б-17, Ж-29, У-97	<b>104-00</b>
<b>обед</b>			
90	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30</b> <small>свинина (окорок) фарш мясной, лук репка, сметана 15%, мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, рис, томаты-листья, соль</small>	ККАЛ-259, Б-9, Ж-20, У-11	54-00
150	<b>Каша перловая рассыпчатая 150</b> <small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	15-00
200	<b>Сок фруктовый вишневый</b>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	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	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-761, Б-21, Ж-24, У-101	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Пирожок с яблоком</b> <small>тесто слоеное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	25-00
200	<b>Кефир 2,5%</b>	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	24-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-348, Б-9, Ж-11, У-54	<b>82-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Усирова Т. В.

ИП Пермякова  
Е. В.

Пермякова Е. В.

Калькулятор  
Пермякова Е. В.

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)
<b>завтрак</b>			
15	<b>Горошек зеленый консервированный</b> <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-6, У-1	13-00
105	<b>Котлета рубленая из мяса с маслом сливочным 100/5</b> <small>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-322, Б-9, Ж-27, У-16	76-00
180	<b>Рис припущенный 180</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	26-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	7-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-827, Б-20, Ж-34, У-108	<b>135-00</b>
<b>обед</b>			
10	<b>Закуска из свежих огурцов</b> <small>огурец свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-9, Ж-1	7-00
110	<b>Блишки в сметанно-томатном соусе 80/30</b> <small>фарш мясной, свинина (окорок), лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, сметана 15%, рис, томат-пюре, соль</small>	ККАЛ-266, Б-10, Ж-22, У-11	68-00
180	<b>Каша перловая рассыпчатая 180</b> <small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	18-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	5-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-872, Б-24, Ж-28, У-119	<b>135-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Булочка с повидлом обсыпная</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, повидло, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-237, Б-18, Ж-4, У-35	28-00
200	<b>Кефир 2,5%</b>	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	24-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-372, Б-24, Ж-9, У-51	<b>85-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

ИПММ 260402025215

**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	19-00
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 195/5</b>	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	24-00
	<small>пшеница мягкого сорта 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>		
200	<b>Чай французский (ваниль)</b>	ККАЛ-74, У-18	3-00
	<small>сахар, чай ванилин</small>		
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-513, Б-16, Ж-17, У-69	<b>55-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
210	<b>Борщ с капустой и картофелем 200/10</b>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	19-00
	<small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>		
90	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30</b>	ККАЛ-259, Б-9, Ж-20, У-11	54-00
	<small>сметана, лук репка, фарш мясной, лук репка, сметана 15%, мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, рис, томат-паста, соль</small>		
150	<b>Каша перловая рассыпчатая 150</b>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	15-00
	<small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	<b>Сок фруктовый вишневый</b>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	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	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-871, Б-23, Ж-30, У-119	<b>123-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
75	<b>Пирожок с картофелем</b>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	18-00
	<small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>		
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	7-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-330, Б-10, Ж-6, У-58	<b>55-00</b>

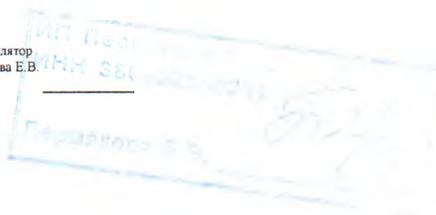
Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.



**меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
250	<b>Каши пшеничная молочная с маслом 245/5</b> <small>пшеница, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	28-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ваниль</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-432, Б-10, Ж-10, У-77	<b>44-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
10	<b>Закуска из свежих огурцов</b> <small>огурцы свежие, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-9, Ж-1	7-00
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	22-00
110	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 80/30</b> <small>фарш мясной свинина (окорок), лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-266, Б-10, Ж-22, У-11	68-00
180	<b>Каши перловая рассыпчатая 180</b> <small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	18-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	5-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-990, Б-26, Ж-34, У-139	<b>157-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
75	<b>Пирожок с капустой</b> <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	14-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	<b>44-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35



ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

