

меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Шарики рыбные 60/30 <small>минтай в г потрош, тварог свежий 5 %, кури грудка, лук репка, мука, масло растительное, манка, томат-паста, морковь, яйцо, соль, сахар</small>	ККАЛ-117, Б-10, Ж-5, У-8	40-00
150	Картофельное пюре 150 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	28-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	27-00
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			104-00
обед			
90	Биточки по-Братски 90 <small>кури грудка, фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-175, Б-9, Ж-13, У-7	63-00
150	Макаронные отварные (рожки) 150 <small>макаронные (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Напиток из чернослива, яблоч <small>яблоки, чернослива, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-115, У-28	16-00
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			104-00
полдник			
75	Корж молочный 75 гр	ККАЛ-115, Б-2, Ж-3, У-19	25-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник			77-00

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)
завтрак			
10	Огурец консервированный	ККАЛ-1	7-00
110	Шарики рыбные 80/30 <small>минтай б/г потрош., тварог свежий 5%, кури грудка, лук репка, мука, масло растительное, манка, томат-паста, морковь, яйцо, соль, сахар</small>	ККАЛ-131, Б-11, Ж-6, У-10	56-00
180	Картофельное пюре 180 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	34-00
200	Какао с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар, какао-порошок</small>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	25-00
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-619, Б-24, Ж-17, У-93	135-00
обед			
100	Биточки школьные. <small>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари панирол., масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-235, Б-16, Ж-16, У-10	76-00
180	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-752, Б-31, Ж-22, У-112	135-00
полдник			
80	Пряник промышленный	ККАЛ-269, Б-4, Ж-2, У-62	30-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-466, Б-10, Ж-8, У-94	82-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
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)
завтрак			
75	Яблоки свежие	ККАЛ-33, У-7	12-00
200	Каша геркулес молочная с маслом 195/5 <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-218, Б-7, Ж-8, У-28	27-00
200	Чай с сахаром, лимоном <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	7-00
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-475, Б-12, Ж-10, У-81	55-00
обед			
210	Щи из свежей капусты с картофелем. 200/10 <small>капуста, картофель, морковь, говядина-тушенка, лук репка, томатная паста, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-2, Ж-6, У-17	19-00
90	Биточки по-Братски 90 <small>кури грудка, фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-175, Б-9, Ж-13, У-7	63-00
150	Макароньы отварные (рожки) 150 <small>макароньы (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Напиток из чернослива, яблок <small>яблоки, чернослива, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-115, У-28	16-00
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-756, Б-23, Ж-24, У-120	123-00
полдник			
65	Булочка Российская <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-280, Б-10, Ж-6, У-42	18-00
200	Напиток овсяный шоколадный 1/200	ККАЛ-370, Б-10, Ж-32, У-95	37-00
Итого за полдник		ККАЛ-650, Б-20, Ж-38, У-137	55-00

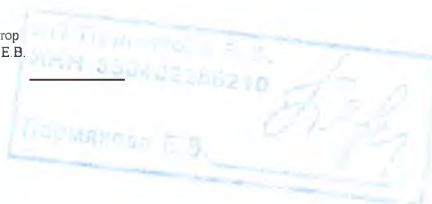
Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Ушрова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
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			
20	Повидло фруктовое	ККАЛ-430, Б-1, У-114	6-00
250	Каша геркулес молочная с маслом 245/5 <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-270, Б-8, Ж-12, У-32	30-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-938, Б-14, Ж-14, У-195	50-00
обед			
260	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 250/10 <small>капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль, лавровый лист</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-17	21-00
100	Биточки по-Братски 100 <small>куры грудка, фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-195, Б-10, Ж-15, У-8	71-00
180	Макаронные отварные (рожки) <small>макаронные (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-830, Б-26, Ж-27, У-127	151-00
полдник			
75	Булочка Российская 75. <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-323, Б-12, Ж-7, У-48	20-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-497, Б-14, Ж-7, У-89	50-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

ИП ПЕРМЯКОВА Е.В.
ИНН 38040238