

меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
165	Каша рисовая молочная с маслом 160/5 рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-204, Б-4, Ж-6, У-32	26-00
80	Омлет натуральный с маслом 75/5 яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-156, Б-8, Ж-13, У-2	45-00
200	Чай с сахаром с молоком 200 сахар, молоко сухое 25%, чай	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	10-00
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-642, Б-20, Ж-25, У-82	104-00
обед			
100	Тефтели рыбные в соусе 50/50 мякоть б/г: индейки, свиная (говядина), лук репчатый, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар	ККАЛ-147, Б-13, Ж-10, У-7	40-00
150	Картофельное пюре 150 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	34-00
200	Напиток "Северный" облепиха с/д, яблоки, сахар	ККАЛ-52, У-13	20-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-519, Б-23, Ж-15, У-78	104-00
полдник			
50	Булочка с повидлом мука, изюм, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух	ККАЛ-214, Б-3, Ж-6, У-36	17-00
200	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-377, Б-9, Ж-13, У-55	56-00

Директор
МБОУ СОШ №35



И.П.Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.





Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
250	Каша рисовая молочная с маслом 240/10	ККАЛ-236, Б-5, Ж-9, У-37	42-00
	<i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</i>		
105	Омлет натуральный с маслом 100/5	ККАЛ-162, Б-9, Ж-13, У-1	56-00
	<i>яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</i>		
200	Чай с сахаром с молоком 200	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	10-00
	<i>сахар, молоко сухое 25%, чай</i>		
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-725, Б-24, Ж-28, У-94	135-00
<u>обед</u>			
120	Тефтели рыбные в соусе 70/50	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	52-00
	<i>мясной б., шпик (окорок), лук репчатый, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, рисовый рис, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар</i>		
180	Картофельное пюре 180	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	40-00
	<i>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</i>		
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
50	Хлеб ржаной	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	6-00
Итого за обед		ККАЛ-669, Б-23, Ж-18, У-109	135-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка с повидлом	ККАЛ-321, Б-4, Ж-10, У-54	24-00
	<i>мука, повидло, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух</i>		
200	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-484, Б-10, Ж-16, У-73	63-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Удмурт Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В

ИП Пермля
ИНН 38040

Пермякова Е.В.

меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша рисовая молочная с маслом 195/5 рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-193, Б-5, Ж-6, У-30	29-00
40	Омлет натуральный яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-59, Б-3, Ж-5	19-00
200	Чай французский (ваниль) сахар, чай, ванилин	ККАЛ-74, У-18	4-00
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-474, Б-13, Ж-12, У-75	61-00
обед			
205	Суп крестьянский со сметаной 200/5 (пишено) картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, пишено, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-87, Б-2, Ж-5, У-8	13-00
100	Тефтели рыбные в соусе 50/50 мякоть б/г лосося, семolina (зажарка), лук репка, хлеб пшеничный (разрыхлитель), мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, витаминизация, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар	ККАЛ-147, Б-13, Ж-10, У-7	40-00
150	Картофельное пюре 150 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	34-00
200	Напиток "Северный" облепиха с/м, яблоки, сахар	ККАЛ-52, У-13	20-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-605, Б-24, Ж-21, У-87	117-00
полдник			
75	Булочка с повидлом мука, повидло, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи	ККАЛ-321, Б-4, Ж-10, У-54	24-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-524, Б-6, Ж-10, У-102	61-00

Директор МБОУ СОШ № 35
Удальцова 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)
<u>завтрак</u>			
250	Каша рисовая молочная с маслом 245/5	ККАЛ-240, Б-5, Ж-9, У-38	37-00
рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	4-00
сахар, чай, ванилин			
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			54-00
<u>обед</u>			
255	Суп крестьянский со сметаной (пшенио) 250/5	ККАЛ-105, Б-2, Ж-6, У-11	20-00
картофель, капуста, морковь, лук репка, пшенио, масло растительное, сметана 15%, соль, зелень сушая (укроп, петрушка)			
110	Тефтели рыбные в соусе 70/50	ККАЛ-161, Б-9, Ж-10, У-12	52-00
минтай 6%, семечка (околоко), лук репка, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар			
180	Картофельное пюре 180	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	40-00
картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль			
200	Напиток "Северный"	ККАЛ-52, У-13	20-00
облепиха с/л, яблоки, сахар			
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
50	Хлеб ржаной	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	6-00
Итого за обед			147-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка с повидлом	ККАЛ-321, Б-4, Ж-10, У-54	24-00
мука, повидло, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух			
200	Сок фруктовый1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			54-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35

Иванов Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

