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>		
90	Печень тушеная в соусе молочном 50/40	ККАЛ-169, Б-8, Ж-11, У-11	66-00
150	печень говяжья, мука, мпсла растительное, малоко сухов 23%, Макароны отварные (спираль) 150 маклороны (спираль), масло сливочное крестыянскае 72,5 %, свя	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	маклороны (спиравы), маско сливочное крестомнекие 12.5 %, свет Кофейный напиток на молоке сахар, кофейный напиток, магоко сухоч 25%	ККАЛ-113, Б-3, Ж-2, У-21	14-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
		ККАЛ-617, Б-21, Ж-19, У-92	104-00
обед			
90	Котлета құриная Рябушка 90 ккал-255, Б-19, Ж-11, У-18 куры груока сулары тишрок. манка лук ретка масло растительнос, саль, маноко сулог 23%		
150	Картофель тушеный	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	32-00
200	картофель, лук ренка, морковь, масло сливочное кристьянское Напиток из с/фр сухофрукты, сахар, лимонная кислопы	72,5 %, мука ККАЛ-117, У-29	8-00
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-667, Б-28, Ж-16, У-101	104-00
	полдник		
50	Плюшка Московская 50 мука, сахар, яйцо, масло сливочнов кристьянское 72,5 %, малок	ККАЛ-144, Б-12, Ж-2, У-19	13-00
200	мула, сипр. мино, мисто сивочное кристывноское 14,5 % мисто Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	19-00
	Итого за полдник	ККАЛ-306, Б-18, Ж-9, У-38	54-00

Директор МБОУ СОШ ИП Пермякова

Пермякова Е.В.

Карыхлагор Пермякова Е.В. Пермякава Е.В. 1 380402256210

Пермякова Е.В.

меню (БП, РП 12-18 лет)

выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-І	6-00
120	Печень тушеная в соусе молочном 60/60 печень сояжня, мапоко сугое 25%, мука, маско растительное.	ККАЛ-168, Б-9, Ж-11, У-12 масло сливочное крестьянское 72,5 %, саль, для	84-00
	магочного соуса		
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное крестьянскае 72,5 %, сам	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Кофейный напиток на молоке	ККАЛ-113, Б-3, Ж-2, У-21	14-00
50	сахар, кофейный напиток, молоко сухое 25% Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
		ККАЛ-675, Б-23, Ж-19, У-103	135-00
	обед		255 00
100	Котлета куриная Рябушка 100	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	60-00
	куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растите	·	
180	Картофель тушеный	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	38-00
200	картофеп, лук ренка, морковь, масло съночное крестьянское і Напиток яблочно - вишневый (яблоки,вишня С/м) мблоки, сигар виння сеемемороженная бік, лимонная кислота	ККАЛ-92, У-23	23-00
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-732, Б-30, Ж-18, У-112	135-00
	полдник		
60	Булочка дорожсная 60 мука, масло сънвочное крестыянское 72,5 %, сахар, саль, масло 1	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37 пастительное, дрожжи сух	21-00
200	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	19-00

ИП Пермякова Є.В

Пермякова Е.В.

меню (OB3, 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>		
30	Повидло фруктовое	ККАЛ-80, У-21	12-00
200	Каша пшенная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	25-00
	пшено, малоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 9	б, сахар, соль	
200	Чай с сахаром	ККАЛ-78, У-19	3-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб рэканой	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-520, Б-10, Ж-11, У-91	49-00
	обед		
210	Суп из овощей 200/10	ККАЛ-147, Б-6, Ж-6, У-19	25-00
	картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, гороше томат-паста, совь	к зеленый консервированный, масло растительное,	
90	Котлета қуриная Рябушка 90		54-00
* # 0	куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растите		32-00
150	Картофель тушеный картофель, лук ренка, марковь, масло сливочное крестьянское	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	32-00
200	Напиток из с/фр сухофрукты, сахар, лимонная кислота	ККАЛ-117, У-29	8-00
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-813, Б-34, Ж-21, У-120	129-00
	<u>полдник</u>		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	19-00
	Итого за полдник	ККАЛ-218, Б-2, У-50	49-00

Пермякова Е.В.

меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микрозлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>за</u> втрак		
250	Каша пшенная молочная с маслом 245/5	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	30-00
200	тиено, молоко сухое 25%, сахар, масло сънвочное крестьянское Чай с сахаром сахар, чай	e 72,5 %, саль ККАЛ-78, У-19	3-00
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-435, Б-10, Ж-10, У-79	46-00
	обед		
255	Суп из овощей со сметаной 250/5	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	20-00
	картофель, капуста, морковь, лук репка, горошек зеленый конс тамат-наста	ервированный, масло растительное, сметана 15%, соль,	
100	Котлета қуриная Рябушка 100	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	60-00
	куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растите	льное, малоко сухов 25%, саль	
180	Картофель тушеный	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	38-00
200	карнофель лук ренка, морковь масно сливочкое крестынское Напиток яблочно - вишневый (яблоки,вишня с/м)	ККАЛ-92, У-23	23-00
70	яблоки, сахар, вишня свежемороженная б/к, лимонная кислоти 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		155-00
	полдиик		111 00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
90	Яблоки свежие	КҚАЛ-40, У-9	16-00
7	Итого за полдник	ККАЛ-213, Б-2, У-49	46-00

Директор ИБОУ СОШ

ИП Пермякова Е.В. Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.

Пермякова Е В