

## меню (Льгота 7-11 лет)

| Выход (г)               | Наименование блюда   | зн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|--|---|-------------------------|
| <u>завтрак</u>          |  |   |                         |
| 90                      | <b>Котлета куриная Диетическая 90</b><br><small>куры грудка, творог свежий 5%, лук репка, сухари паниров., масло растительное, манка, яйцо, соль</small> | ККАЛ-162, Б-11, Ж-10, У-12  | 58-00                   |
| 150                     | <b>Овощное пюре 150</b><br><small>картофель, горох сухой, масло сливочное крестьянское 72,5%, морковь, лук репка, молоко сухое 25%, соль</small>         | ККАЛ-135, Б-3, Ж-7, У-16  | 31-00                   |
| 200                     | <b>Чай вишневый</b><br><small>сахар, вишня сушен., чай</small>   | ККАЛ-93, У-23   | 6-00                    |
| 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-538, Б-19, Ж-19, У-78  | 104-00                  |
| <u>обед</u>             |  |   |                         |
| 100                     | <b>Гуляш из птицы (курица) 50/50</b><br><small>куры грудка, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, пшеница-пшеница, мука, соль</small>           | ККАЛ-131, Б-14, Ж-7, У-3  | 62-00                   |
| 150                     | <b>Каша гречневая рассыпчатая 150</b><br><small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>   | ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32  | 16-00                   |
| 200                     | <b>Кисель из шиповника</b><br><small>шиповник, сахар, крахмал картофельный</small>   | ККАЛ-105, У-26  | 16-00                   |
| 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-609, Б-27, Ж-13, У-96  | 104-00                  |
| <u>полдник</u>          |  |   |                         |
| 60                      | <b>Булочка дорожная 60</b><br><small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух.</small>                      | ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37   | 20-00                   |
| 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-419, Б-13, Ж-17, У-53  | 77-00                   |

Директор  
МКУ СОШ  
№35  
Улицы Е.В. ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.  
ИНН 360402256210

Пермякова Е.В.

**меню (БП, РП 12-18 лет)**

| Выход (г)               | Наименование блюда  | эн. пеп. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость<br>питания<br>(руб) |
|-------------------------|---|--|-------------------------------|
| <u>завтрак</u>          |   |  |                               |
| 100                     | <b>Котлета куриная<br/>Диетическая 100</b><br><small>куры грудка, творог свежий 5%, лук репка, сушари натуров., масло растительное, манка, яйцо, соль</small> | ККАЛ-181, Б-12, Ж-12, У-14   | 66-00                         |
| 180                     | <b>Овощное пюре 180</b><br><small>картофель, морковь, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, морковь, лук репка, мажико сухое 23%, соль</small>       | ККАЛ-169, Б-3, Ж-7, У-19   | 37-00                         |
| 200                     | <b>Компот<br/>Десертный</b><br><small>смесь ягодная я-я, сахар, лимонная кислота</small>  | ККАЛ-85, Б-1, У-20   | 19-00                         |
| 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> |   |  | <b>135-00</b>                 |
| <u>обед</u>             |   |  |                               |
| 20                      | <b>Огурец свежий с маслом<br/>растительным.</b><br><small>огурец свежий, масло растительное</small>   | ККАЛ-18, Ж-2   | 12-00                         |
| 110                     | <b>Гуляши из птицы 60/50<br/>(курица)</b><br><small>куры грудка, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, т.мат-наста, мука, соль</small>               | ККАЛ-147, Б-15, Ж-8, У-3   | 74-00                         |
| 180                     | <b>Каша гречневая<br/>рассыпчатая</b><br><small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>  | ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33   | 19-00                         |
| 200                     | <b>Кисель из шиповника</b><br><small>шиповник, сахар, крахмал картофельный</small>  | ККАЛ-105, У-26   | 16-00                         |
| 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>    |   |  | <b>135-00</b>                 |
| <u>полдник</u>          |   |  |                               |
| 75                      | <b>Пирожок с яблоком</b><br><small>яблоко сладкое оржанево, фарш яблочный, масло растительное, мажик, 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> |   |  | <b>82-00</b>                  |

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

ИИП Пермякова Е.В.  
ИНН 3904022662

**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

| Выход (г)               | Наименование блюда   | эл. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|--|---|-------------------------|
| <b>завтрак</b>          |  |   |                         |
| 200                     | <b>Каша манная молочная с маслом 195/5</b><br><small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>                    | ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21  | 22-00                   |
| 45                      | <b>Комплета куриная Диетическая 45</b><br><small>куры грудка, творог свежий 5%, лук репка, соусы паниров., масло растительное, манка, яйцо, соль</small> | ККАЛ-80, Б-6, Ж-5, У-6  | 30-00                   |
| 200                     | <b>Чай русский (карамель)</b><br><small>сахар, чай</small>   | ККАЛ-38, У-9  | 3-00                    |
| 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-445, Б-15, Ж-15, У-63  | <b>64-00</b>            |
| <b>обед</b>             |  |   |                         |
| 200                     | <b>Суп гороховый 200</b><br><small>картофель, морковь сухая, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>        | ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-19  | 10-00                   |
| 100                     | <b>Гуляши из птицы (курица) 50/50</b><br><small>куры грудка, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, томат-паста, мука, соль</small>              | ККАЛ-131, Б-14, Ж-7, У-3  | 62-00                   |
| 150                     | <b>Каша гречневая рассыпчатая 150</b><br><small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>   | ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32  | 16-00                   |
| 200                     | <b>Кисель из шиповника</b><br><small>шиповник, сахар, крахмал картофельный</small>   | ККАЛ-105, У-26  | 16-00                   |
| 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-727, Б-32, Ж-17, У-115   | <b>114-00</b>           |
| <b>полдник</b>          |  |   |                         |
| 60                      | <b>Булочка дорожная 60</b><br><small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух.</small>                      | ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37   | 20-00                   |
| 200                     | <b>Сок фруктовый 1/200</b>   | ККАЛ-173, Б-2, У-40   | 30-00                   |
| 85                      | <b>Яблоки свежие</b>   | ККАЛ-38, У-8  | 14-00                   |
| <b>Итого за полдник</b> |  | ККАЛ-494, Б-9, Ж-12, У-86   | <b>64-00</b>            |

Директор  
МНСУ ССНП  
№ 35

Пермякова Е.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.Пермя  
ИНН 380-0722222

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) |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| <b>завтрак</b>          |   |   |                         |
| 15                      | <b>Повидло фруктовое</b>  | ККАЛ-322, Б-1, У-85   | 7-00                    |
| 250                     | <b>Каша манная молочная с маслом 240/10</b><br><small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>          | ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26  | 34-00                   |
| 200                     | <b>Чай русский (карамель)</b><br><small>сахар, чай</small>  | ККАЛ-38, У-9  | 3-00                    |
| 40                      | <b>Батон</b>  | ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21  | 7-00                    |
| 30                      | <b>Хлеб ржаной</b>  | ККАЛ-51, Б-2, У-10  | 4-00                    |
| <b>Итого за завтрак</b> |   |   | <b>55-00</b>            |
| <b>обед</b>             |   |   |                         |
| 250                     | <b>Суп гороховый 250</b><br><small>картофель, горох сухой, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</small> | ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-19  | 23-00                   |
| 110                     | <b>Гуляш из птицы 60/50 (курица)</b><br><small>куры грудка, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, пшеница-пшеница, мука, соль</small>  | ККАЛ-147, Б-15, Ж-8, У-3  | 74-00                   |
| 180                     | <b>Каша гречневая рассыпчатая</b><br><small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>  | ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33  | 19-00                   |
| 200                     | <b>Кисель из шиповника</b><br><small>шиповник, сахар, крахмал картофельный</small>  | ККАЛ-105, У-26  | 16-00                   |
| 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>    |   |   | <b>146-00</b>           |
| <b>полдник</b>          |   |   |                         |
| 75                      | <b>Пирожок с яблоком</b><br><small>тесто слоистое дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, мякоть, мука</small>                            | ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39  | 25-00                   |
| 200                     | <b>Сок фруктовый 1/200</b>  | ККАЛ-173, Б-2, У-40   | 30-00                   |
| <b>Итого за полдник</b> |   |   | <b>55-00</b>            |

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 33

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В.