

**меню (Льгота 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>			
8	<b>Горошек зеленый</b> <i>горошек зеленый, масло растительное</i>	ККАЛ-3, У-1	6-00
90	<b>Котлета рубленая из мяса.</b> <b>90</b> <i>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари пантров., масло растительное, соль</i>	ККАЛ-281, Б-8, Ж-24, У-15	62-00
150	<b>Рис припущенный 150</b> <i>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <i>сахар, лимон, чай</i>	ККАЛ-77, У-19	7-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-700, Б-17, Ж-29, У-97	<b>104-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
90	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30</b> <i>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, рис, томат-паста, соль</i>	ККАЛ-201, Б-5, Ж-16, У-9	53-00
150	<b>Каша перловая рассыпчатая 150</b> <i>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	15-00
200	<b>Сок фруктовый вишневый</b>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	27-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-703, Б-17, Ж-21, У-99	<b>104-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
75	<b>Пирожок с яблоком</b> <i>тесто собное ароматизованное, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</i>	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  
МБФУ СОШ  
№ 35

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)
<b><u>завтрак</u></b>			
20	<b>Горошек зеленый</b> <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-8, Б-1, У-1	15-00
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	77-00
180	<b>Рис припущенный 180</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
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	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-830, Б-20, Ж-34, У-108	<b>135-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
20	<b>Огурец консервированный</b>	ККАЛ-2	10-00
110	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 80/30</b> <small>фарш мясной, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-263, Б-7, Ж-21, У-12	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	27-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-862, Б-22, Ж-27, У-119	<b>135-00</b>
<b><u>полдник</u></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

Ударова 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)
<u>завтрак</u>			
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 195/5</b> <small>пшени, молока сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>55-00</b>
<u>обед</u>			
210	<b>Борщ с капустой и картофелем 200/10</b> <small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	19-00
90	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30</b> <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, лука, масло сливочное крестьянское 72,5%, рис, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-201, Б-5, Ж-16, У-9	53-00
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	27-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>			<b>123-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с картофелем</b> <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, лука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	18-00
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>			<b>55-00</b>

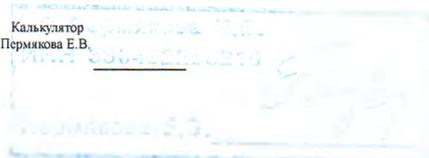
Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уваров 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)
<b>завтрак</b>			
250	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 245/5</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	30-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-432, Б-10, Ж-10, У-77	44-00
<b>обед</b>			
15	<b>Огурец консервированный</b>	ККАЛ-2	8-00
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	24-00
110	<b>Ежики в сметанно-томатном соусе 80/30</b> <small>фарш мясной, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-263, Б-7, Ж-21, У-12	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	27-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-980, Б-23, Ж-32, У-139	157-00
<b>полдник</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	44-00

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Медведева Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

