меню (Льгота 7-11 лет)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белкп (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимоста интания (руб)
	<u> завтрак</u>		
20	Помидор свенсий с маслом растительным помноор свенені, масло растительное	ККАЛ-22, Ж-2, У-1	9-00
90	Котлета Московския фари мясной, сантина (лопатка), клеб тистичный (резаный) с	ККАЛ-219, Б-7, Ж-24, У-11 ухори паширов знасло растительное, со из лук ретко	60-00
150	Рис припущенный 150 рис, масло слиючное крестынское 72,5 %, соль	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
200	Чай с сахаром, лимоном сахар. лимон. чай	ККАЛ-77, У-19	7-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб рысаной	KKAJI-34, 6-1, Y-7	2-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-657, Б-15, Ж-31, У-93	104-00
	<u>06e0</u>		
40	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-6, У-1	15-00
90	Тефтели мясные 60/30 фари мясные , масяю расп	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11 пипслыное, мука, томит-паста, морывы, сахар	40-00
150	Макароны отварные (гребешок) 150	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	макароны (гребешок), мисло еливочное крестыниское 72,5 %, са Сок фруктовый абрикосовый	и ККАЛ-106, У-25	25-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Птого за обед	KKAJI-698, Б-19, Ж-23, У-105	104-00
	полдник		104-00
65	Ватрушка с повидлом тесто съобное орожжевое, понило, мука, мезанж, мисло раст	ККАЛ-211, Б-4, Ж-5, У-38	22-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	33-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
	Итого за полдник	ККАЛ-399, Б-11, Ж-10, У-67	84-00

Директор МБОУ СОШ №35 Уварова Т В

НП Пермякова Е В

Д Пермякова Е.І

Калькулятор Термякова Е.В. TOPINO PRADTU

меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стопмость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	11-00
25	Помидор свежий в нарезке	ККАЛ-5, У-1	10-00
105	Котлета Московская с маслом сливочным 100/5 фари мясной, саннына (запаткя), хлеб пасничный (режный), с	ККАЛ-269, Б-8, Ж-25, У-12	72-00
180	масло растительное, саль, зук репка Рис припущенный 180 рис, масло слиючное крестьянские 72.5%, соль	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	24-00
200	Чай с сахаром, лимоном	ККАЛ-77, У-19	7-00
50	Батон	ККАЛ-142, 6-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
		ККАЛ-808, Б-22, Ж-34, У-104	135-00
	<u>00e0</u>		
25	Огурец свежий с маслом растительным. огурец саежий, масло растительное	ККАЛ-23, Ж-2. У-1	10-00
100	Котлета Сельская запеченная курь груока, фарш мясной, міщо лук ренка, хлеб пистичный (ре	ККАЛ-215, Б-14, Ж-11, У-10	70-00
180	куры групка, дары масная мир (к. ренья, м.со нисточны сре Макароны отварные (гребешок) макароны (гребешок), масло сливочное крестынског. *2.5 %, со	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Сок фруктовый яблочный	 ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб рысаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
	Игого за обед	ККАЛ-755, Б-29, Ж-19, У-113	135-00
	полдник		
75	Булочка Российская 75 мука сахар, масло сливачное крестьянское 72.5 %, малоко сухо	ККАЛ-323, 6-12. Ж-7. У-48	20-00
200	мум, сахар, масло сливочное крестынское 2,5 %, милоко сухов Снеэкок 2,5%	ккал-153, 6-5, ж-5, У-22	33-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
	Итого за полдинк	ККАЛ-511, Б-18, Ж-12, У-77	82-00

Директор МБОУ СОШ №35

Уварова Т В

ИП Пермякова Е В

Пермякова Е В

KETING SERVICE BENEFIT OF BENEFIT

меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимости интания (руб)
	<u>завтрак</u>		
20	Повидло фруктовое	ККАЛ-130, Б-1, У-114	7-00
50	Блинчики мука, молоко сулое 25%, яйцо, сахар, масло растительное, сол	ККАЛ-111, Б-4, Ж-3, У-17	10-00
200	Каша рисовая молочная с маслом 195/5	ККАЛ-193, Б-5, Ж-6, У-30	28-00
• • •	рис, молоко сухое. 25%, сахар, масло сливочное крестынское.".		- 20.00
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	5-00
35	Батон	ККАЛ-99, Б-3, Ж-1, У-18	5-00
20	Хлеб рысаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
		ККАЛ-941, Б-14, Ж-11, У-203	57-00
	võed		
30	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-4, У-1	12-00
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10 спекта, капуста, картофель метапа 15%, морконь, лук репка,	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	20-00
	энмония кислота	масло растительное, томат-наста, самар, соль.	
90	Тефтели мясные 60/30	ККАЛ-230, Б-8, Ж-18, У-11	40-00
	фарш мясной, лук ренка, хлеб тиеничный (резайый), масло раст	типельное, мука, томат-паста, морковь-сахар	
150	Макароны отварные (гребешок) 150	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
	макароны (гребешок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, св	236	
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	25-00
50	Xлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Нтого за обед	ККАЛ-806, Б-21, Ж-28, У-123	121-00
	<u>полдник</u>		
65	Ватрушка с повидлом тесто сообное орожженое, повидло, мука, мениж, масно рас	ККАЛ-211, Б-4, Ж-5, У-38	22-00
200	Напиток овсяный ванильный 1/200	ККАЛ-370, Б-10, Ж-32, У-95	35-00
	Итого за поланик	ККАЛ-581, Б-14, Ж-37, У-133	57-00

Директор Уварова Т. В МБОУ СОШ №35 _____

ПП Пермякова Е В

Пермякона Е В

Калькулятор Пермякова Е В SALTA CALLA

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	34-00
200	рис, малоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 73 Чай с сахаром сахар, чай	.3 %, сан ККАЛ-74, У-18	5-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1. У-26	8-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-507, Б-11, Ж-11, У-92	50-00
	<u>06ed</u>		
10	Огурец свенсий с маслом растительным. олурец свежий, масло растительное	ККАЛ-9, Ж-1	4-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	22-00
	свекла, капуста, картофель, марковь, лук репка, сметана 15%, лиманная кислота	масло растительное, томат-пасто, сахар, саль	
100	Котлета Сельская запеченная	KKAJI-215, 6-14, Ж-11, У-10	70-00
	куры грудка, фарт мясной, яйцо, лук ретка, хлеб тисинчный (ре	заньй), масло растительнос	
180	Макароны отварные (гребешок)	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	макароны (гребешок), масло сливочное крестьянское 72,5 % со. Сок фруктовый яблочный	ж ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, 6-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб рэканой	ККАЛ-68. Б-3, Ж-1, У-13	4-00
	*	ККАЛ-860, Б-30, Ж-24, У-132	151-00
	лолдник		151-00
75	Булочка Российская 75	ККАЛ-323, Б-12, Ж-7, У-48	20-00
200	мука, сахар, масло ствочное крестьянское 72,5 %, молоко сухос Сок фруктовый 1/200	: 25%, масло растительное, орожожи ст. сега заин эт. ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
200	Итого за полдник	ККАЛ-497, Б-14, Ж-7, У-89	
Директ МБОУ СО М	ор Уварова Т.В. ИП Пермякова 🧪	Пермякова Е.В. Калькулятор Пермякова Е.В. Бирия	KOBA EPNHA