



## меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
20	<b>Горошек зеленый</b> <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-8, Б-1, У-1	15-00
100	<b>Котлета рыбная в сырной панировке 100</b> <small>минтай филе, свиного (шпик) хлеб пшеничный (резаный), яйца, масло растительное, сахар панировочный, сыр твердый, мука, соль</small>	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	64-00
180	<b>Картофельное пюре 180</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	30-00
200	<b>Напиток Зимний букет" (яблоки, вишня суш.)</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая</small>	ККАЛ-74, У-18	15-00
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-657, Б-25, Ж-19, У-93	<b>135-00</b>
<u>обед</u>			
30	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-33, Ж-3, У-1	12-00
100	<b>Печень тушеная в соусе красном основном 50/50</b> <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, молоко-пастеризованное, морковь, лук репчатый, сахар</small>	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	66-00
180	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	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-778, Б-30, Ж-22, У-117	<b>135-00</b>
<u>полдник</u>			
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	25-00
200	<b>Кефир 2,5%</b>	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-351, Б-12, Ж-14, У-45	<b>77-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

*УВ*

Уварова Т В

НП Пермякова  
Е В.

*ЕВ*

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>			
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-49, У-11	19-00
200	<b>Каша манная молочная с маслом 195/5</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21	22-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
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-450, Б-9, Ж-11, У-76	<b>54-00</b>
<u>обед</u>			
30	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-33, Ж-3, У-1	12-00
210	<b>Суп из овощей со сметаной 200/10</b> <small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, тимьян-паста, соль</small>	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	22-00
90	<b>Печень тушеная в соусе красном основном 45/45</b> <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, тимьян-паста, морковь, лук репка, сахар</small>	ККАЛ-178, Б-11, Ж-8, У-14	57-00
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая 150</b> <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32	14-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сушеная, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	10-00
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-768, Б-26, Ж-21, У-117	<b>124-00</b>
<u>полдник</u>			
50	<b>Ватрушка с творогом</b> <small>тесто соевое дрожжевое, фарш творожный и я ватрушки, яйца, мука, медаль, масло растительное</small>	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	24-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-317, Б-9, Ж-3, У-62	<b>54-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

*УВ*

Уварова Т. В.

ИП Пермякова  
Е. В.

*[Подпись]*

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	<b>Каша манная молочная с маслом 240/10</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5% сливочное</small>	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	32-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	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-506, Б-11, Ж-11, У-87	55-00
<u>обед</u>			
40	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-44, Ж-4, У-1	16-00
260	<b>Суп из овощей со сметаной 250/10</b> <small>картофель, капуста, морковь, лук репчатый, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	24-00
100	<b>Печень тушеная в соусе красном основном 50/50</b> <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, лук, томат-паста, морковь, лук репчатый, сахар</small>	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	66-00
180	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	18-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	10-00
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-901, Б-32, Ж-29, У-130	146-00
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с капустой</b> <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
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	55-00

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уилрова Т В

ИП Пермякова  
Е. В.

Пермякова Е. В.

Кадьяльзон  
Пермякова Е. В.

