

меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
155	Каша ячневая молочная с маслом 150/5 <small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-6, У-28	24-00
70	Запеканка творожная Школьная 70 <small>творог свежий 9%, кефир 2,5 %, манка, сахар, яйцо, сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, сода, ванилин</small>	ККАЛ-137, Б-8, Ж-7, У-11	53-00
30	Соус Ягодный <small>сахар, смородина красная свежемороженная</small>	ККАЛ-19, У-4	15-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-542, Б-17, Ж-15, У-89	104-00
обед			
90	Шницель рубленый 90 <small>фарш мясной, свинина (лопатка), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	63-00
150	Рис припущенный 150 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
200	Напиток из с/фр <small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	10-00
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-754, Б-27, Ж-19, У-114	104-00
полдник			
75	Пирожок с яблоком <small>тесто соевое дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-350, Б-9, Ж-11, У-55	90-00



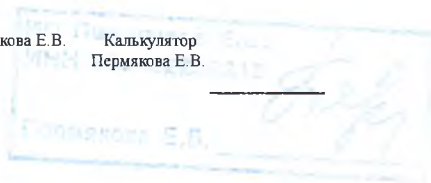
Директор
МБОУ СОШ

Уварова Е.В.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



меню (БП, РП 12-18 лет)

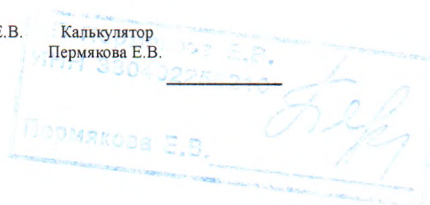
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
205	Каша ячневая молочная с маслом 200/5 <i>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-188, Б-4, Ж-5, У-29	35-00
90	Запеканка творожная Школьная 90 <i>творог свежий 9%, кефир 2,5 %, манка, яйцо, сахар, сухари паниров., масло растительное, сода, ванилин</i>	ККАЛ-144, Б-9, Ж-9, У-12	69-00
30	Соус Ягодный <i>сахар, смородина красная свежемороженая</i>	ККАЛ-19, У-4	15-00
200	Чай с сахаром <i>сахар, чай</i>	ККАЛ-74, У-18	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-618, Б-19, Ж-17, У-98	135-00
обед			
100	Шницель рубленый 100 <i>фарш мясной, свинина (лопатка), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</i>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	69-00
180	Рис припущенный 180 <i>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-837, Б-30, Ж-20, У-123	135-00
полдник			
75	Пирожок с яблоком <i>тесто соевое дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</i>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-350, Б-9, Ж-11, У-55	90-00

Директор
МБОУ СОШ
№35

Уварова Л.В.

ИП Пермякова
Е.В.

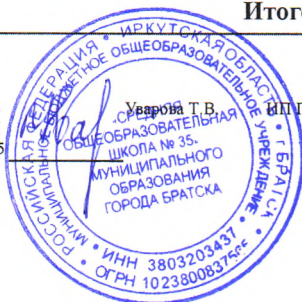
Пермякова Е.В.

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)
завтрак			
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	19-00
200	Каша ячневая молочная с маслом 195/5	ККАЛ-136, Б-3, Ж-6, У-21	28-00
	<small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	3-00
	<small>сахар, чай</small>		
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-433, Б-14, Ж-12, У-67	59-00
обед			
210	Суп из овощей со сметаной 200/10	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	15-00
	<small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, томат-паста, соль</small>		
90	Шницель рубленый 90	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	63-00
	<small>фарш мясной, свинина (лопатка), хлеб пшеничный (резаный), сухари панир., масло растительное, соль</small>		
150	Рис припущенный 150	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
	<small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
200	Напиток из с/фр	ККАЛ-117, У-29	10-00
	<small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>		
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-847, Б-28, Ж-23, У-127	119-00
полдник			
75	Пирожок с яблоком	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
	<small>тесто собное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-416, Б-5, Ж-6, У-87	59-00

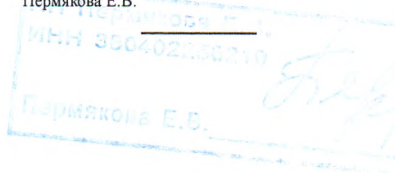
Директор
МБОУ СОШ
№ 35



Уварова Т.В.

ИП Пермякова
Е.В.

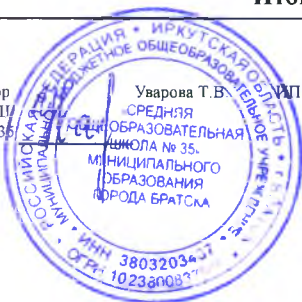
Пермякова Е.В.

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)
<u>завтрак</u>			
250	Каша ячневая молочная с маслом 245/5 <small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-288, Б-9, Ж-7, У-46	31-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	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-554, Б-15, Ж-9, У-100	47-00
<u>обед</u>			
260	Суп из овощей со сметаной 250/10 <small>картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	19-00
100	Шницель рубленый 100 <small>фарш мясной, свинина (лопатка), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	69-00
180	Рис припущенный 180 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-941, Б-32, Ж-26, У-133	154-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	17-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	47-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35



Уварова Т.Б. ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.