

**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>			
90	<b>Печень тушеная в соусе молочном 45/45</b> <small>печень говяжья, молоко сухое 25%, мука, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-146, Б-7, Ж-10, У-8	<b>57-00</b>
150	<b>Макаронны отварные (ригатони) 150</b> <small>макаронны (ригатони), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	<b>15-00</b>
200	<b>Какао с молоком</b> <small>молоко сухое 25%, сахар, какао-порошок</small>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	<b>24-00</b>
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-615, Б-21, Ж-19, У-91	<b>104-00</b>
<b><u>Молочная Перемена</u></b>			
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 2,5%</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	<b>=</b>
<b>Итого за Молочная Перемена</b>		ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	<b>=</b>
<b><u>обед</u></b>			
90	<b>Комлета куриная Рябушка 90</b> <small>куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, соль, молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-255, Б-19, Ж-11, У-18	<b>54-00</b>
150	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука</small>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	<b>26-00</b>
200	<b>Напиток из вишни, чернослива</b> <small>вишня сухая, чернослива, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-103, У-25	<b>15-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-653, Б-27, Ж-16, У-98	<b>104-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
50	<b>Плюшка Московская</b> <small>мука, сахар, яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-96, Б-8, Ж-2, У-13	<b>13-00</b>
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	<b>30-00</b>
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	<b>19-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-313, Б-11, Ж-2, У-63	<b>62-00</b>

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор

ИП Пермякова Е.В.  
ИНН 380402256210

Пермякова Е.В.

**меню (БП, РП 12-18 лет)**

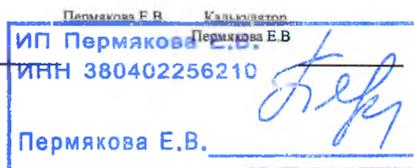
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
10	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-2	6-00
120	<b>Печень тушеная в соусе молочном 60/60</b>	ККАЛ-168, Б-9, Ж-11, У-12	76-00
	<small>печень говяжья, молоко сухое 25%, мука, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль, для молочного соуса</small>		
180	<b>Макаронь отварные (ригатиони)</b>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
	<small>макаронь (ригатиони), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	<b>Какао с молоком</b>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	24-00
	<small>молоко сухое 25%, сахар, какао-порошок</small>		
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-696, Б-24, Ж-20, У-105	135-00
<b>обед</b>			
15	<b>Огурец консервированный</b>	ККАЛ-2	7-00
100	<b>Котлета куриная Рябушка 100</b>	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	60-00
	<small>кури грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль</small>		
180	<b>Картофель тушеный</b>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	31-00
	<small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука</small>		
200	<b>Сок фруктовый яблочно-виноградный</b>	ККАЛ-125, Б-1, У-30	25-00
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-766, Б-31, Ж-18, У-120	135-00
<b>полдник</b>			
60	<b>Булочка дорожная 60</b>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	21-00
	<small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух</small>		
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	21-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	19-00
	<b>Итого за полдник</b>	ККАЛ-446, Б-13, Ж-19, У-56	61-00



Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.



ИП Пермякова Е.В. Калькулятор

ИНН 380402256210

Пермякова Е.В.

**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

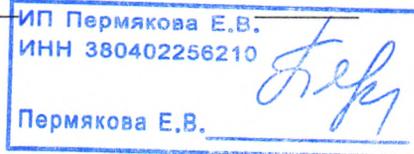
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
30	<b>Повидло фруктовое</b>	ККАЛ-644, Б-1, У-170	10-00
210	<b>Макароны отварные с сыром</b> <small>макароны (рожки), сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-297, Б-10, Ж-8, У-46	27-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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-1 163, Б-16, Ж-10, У-262	49-00
<b>обед</b>			
210	<b>Рассольник домашний со сметаной 200/10</b> <small>картофель, капуста, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-98, Б-2, Ж-5, У-11	25-00
90	<b>Котлета куриная Рябушка 90</b> <small>куры грудка, сухари панширов., манка, лук репка, масло растительное, соль, молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-255, Б-19, Ж-11, У-18	54-00
150	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука</small>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	26-00
200	<b>Напиток из вишни, чернослива</b> <small>вишня сухая, чернослив, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-103, У-25	15-00
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-751, Б-29, Ж-21, У-109	129-00
<b>полдник</b>			
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-218, Б-2, У-50	49-00



Директор  
МБОУ СОШ № 35  
Зюваева 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>Макароны отварные с сыром</b> <small>макароны (рожки), сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-353, Б-12, Ж-9, У-55	31-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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-620, Б-18, Ж-11, У-109	<b>46-00</b>
<b>обед</b>			
260	<b>Рассольник домашний 250/10</b> <small>картофель, капуста, огурцы консервированные, морковь, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-118, Б-2, Ж-4, У-14	37-00
100	<b>Котлета куриная Рябушка 100</b> <small>куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	60-00
180	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	31-00
200	<b>Напиток из вишни, чернослива</b> <small>вишня сухая, чернослив, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-103, У-25	15-00
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-33, Ж-22, У-129	<b>155-00</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
90	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-40, У-9	16-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-213, Б-2, У-49	<b>46-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор

Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.  
ИНН 380402256210

Пермякова Е.В.

