

## меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
8	<b>Горошек зеленый</b> <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-3, У-1	6-00
90	<b>Котлета рубленая из мяса.</b> <b>90</b> <small>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сахар папиров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-281, Б-8, Ж-24, У-15	62-00
150	<b>Рис припущенный 150</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	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>обед</b>			
90	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30</b> <small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, мука, 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>		ККАЛ-703, Б-17, Ж-21, У-99	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Пирожок с яблоком</b> <small>тесто соевое дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	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	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-348, Б-9, Ж-11, У-54	<b>81-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

Уварова Т.В.

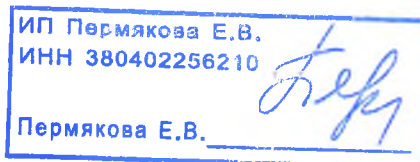
ИП Пермякова

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)
<u>завтрак</u>			
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>			<b>135-00</b>
<u>обед</u>			
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>			<b>135-00</b>
<u>полдник</u>			
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	23-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>84-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ №35  
ИП Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор

ИП Пермякова Е.В.  
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>			
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 195/5</b>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
	<small>пшенио, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>		
200	<b>Чай французский (ваниль)</b>	ККАЛ-74, У-18	3-00
	<small>сахар, чай, ванилин</small>		
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-504, Б-17, Ж-13, У-76	<b>55-00</b>
<b>обед</b>			
210	<b>Борщ с капустой и картофелем 200/10</b>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	19-00
	<small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>		
90	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30</b>	ККАЛ-201, Б-5, Ж-16, У-9	53-00
	<small>фарши мясной, лук репка, сметана 15%, мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, рис, томат-паста, соль</small>		
150	<b>Каша перловая рассыпчатая 150</b>	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	15-00
	<small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
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-812, Б-19, Ж-27, У-117	<b>123-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Пирожок с картофелем</b>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	18-00
	<small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>		
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>		ККАЛ-330, Б-10, Ж-6, У-58	<b>55-00</b>

ИП Пермякова  
Е.В.ИП Пермякова Е.В.  
ИНН 380402256210

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>пшеница, 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>			<b>44-00</b>
<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>			<b>157-00</b>
<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>			<b>44-00</b>

Директор МБОУ СОШ №35 Уварова Т.В. ИП Пермякова Е.В.

