меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | зн. цен. (ккал), белкн (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стонмості питання (руб) |
|-----------|---|--|-------------------------------|
| | <u>завтрак</u> | | |
| 200 | Каша манная молочная с маслом 195/5 | ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21 | 23-00 |
| 40 | манка, молоко сухог 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 % Омлет натуральный | ь, сахар, саль ККАЛ-59, Б-3, Ж-5 | 20-00 |
| 70 | яйцо, ласло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухов 25%, | | 20 00 |
| 200 | Чай вишневый | ККАЛ-93, У-23 | 6-00 |
| 40 | Батон | ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21 | 7-00 |
| 20 | Хлеб рэканой | ККАЛ-34, Б-1, У-7 | 2-00 |
| | Итого за завтрак | ККАЛ-479, Б-12, Ж-15, У-71 | 58-00 |
| | <u>06e0</u> | | |
| 210 | Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной 200/10 | ККАЛ-114, Б-3, Ж-8, У-7 | 22-00 |
| | капуспа, картофель, морковь говядина-тушенка, лук ренка, то лист | матная паста, масло растительное, соль, лавровый | |
| 90 | Мясо тушеное 45/45 | ККАЛ-218, Б-10, Ж-18, У-4 | 60-00 |
| | свинина (окорок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат | 1-пас та, морковь, лук ренка, мука, соль | |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая 150 | ККАЛ-205_ Б-7, Ж-5_ У-32 | 16-00 |
| 200 | гренка, масто сливочное крестыянское 72,5 %, соль Напиток из шиповника | ККАЛ-94, У-22 | 12-00 |
| 50 | шиповник, сахар, милонная кислота Хлеб пшеничный | ККАЛ-117, Б-4, У-25 | 6-00 |
| 30 | Хлеб рэканой | ККАЛ-51, Б-2, У-10 | 4-00 |
| - | Итого за обед | ККАЛ-799, Б-27, Ж-32, У-100 | 120-00 |
| | полдник | | |
| 75 | Булочка с повидлом обсыпная | ККАЛ-237, Б-18, Ж-4, У-35 | 28-00 |
| | мука, масло сливочнов крестьянское 72,5 %, сахар, новидла, сах | | |
| 200 | Сок фруктовый 1/200 | ККАЛ-173, Б-2, У-40 | 30-00 |
| | Итого за полдник | ККАЛ-410, Б-20, Ж-4, У-76 | 58-00 |

Директор Увирова Г.В. ИП Пермякова 1 МБОУ СОШ F.B.

Пермякова Е.В. Калькулятор Пермякова Е.В.



меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимости питания (руб) |
|-----------|---|--|-------------------------------|
| | завтрак | | |
| 250 | Каша манная молочная с маслом 245/5 | ККАЛ-214, Б-6, Ж-10, У-26 | 32-00 |
| 200 | манка, малока сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 9 Чай вишневый сахар, виния сухая, чай | % сахар, соль ККАЛ-93, У-23 | 6-00 |
| 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-499. Б-12, Ж-11, У-85 | 51-00 |
| | obea | | |
| | Щи из свежей капусты с | | |
| 260 | картофелем и сметаной 250/10 | ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-17 | 26-00 |
| | апуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масла р | настительнае, тамат-паста, соль, лавровый лист | |
| 110 | Мясо тушеное 60/50 | ККАЛ-242, Б-11, Ж-24, У-4 | 78-00 |
| 180 | свинина (окорок), масло сливочное крестынское 72,5 %, таман Каша гречневая рассыпчатая | наста, морковь, пук ретка, мука, соль ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33 | 20-00 |
| | -речка, мисло сливочное крестьянское 72,5 %, соль | | |
| 200 | Напиток из шиповника шиповника | ККАЛ-94, У-22 | 12-00 |
| 70 | Хлеб пшеничный | ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34 | 9-00 |
| 40 | Хлеб рэканой | ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13 | 5-00 |
| | Итого за обед | ККАЛ-913, Б-30, Ж-37, У-124 | 150-00 |
| | <u>полдник</u> | | |
| 75 | Пирожок с капустой | ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30 | 21-00 |
| | кануста, мука, сахар, могоко сухов 25%, мосло растительнов, | | |
| 200 | Сок фруктовый 1/200 | ККАЛ-173, Б-2, У-40 | 30-00 |
| | Итого за полдник | ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70 | <i>51-00</i> |

Кальковор Перминова Е.В. ИНН 380402256210

меню (БП, РП 12-18 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | зи. цен. (ккял), белки (г), углеводы (г), витямины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимості питання (руб) |
|-----------|--|--|-------------------------------|
| | <u>завтрак</u> | | |
| 10 | Горошек зеленый консервированный горошек чесный, мосто растительное | ККАЛ-4, У-1 | 8-00 |
| 105 | Биточки рыбные Сочные с маслом сливочным 100/5 | ККАЛ-154, Б-7. Ж-14, У-9 | 61-00 |
| | минтай в г нотрош, хлев писничный (резаный), свинина (окоро сливочное ърестьянское 72,5 %, саль | к), сухари наниров., масло растительное, масло | |
| 180 | Картофельное пюре 180 чартофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, малоко сухое | ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24 25%, саяь | 39-00 |
| 200 | Кофейный напиток на молоке сахар, кофейный напиток. магако сухог 25% | ККАЛ-113, Б-3, Ж-2, У-21 | 14-00 |
| 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-623, Б-20, Ж-23, У-90 | 135-00 |
| | обед | | |
| 20 | Закуска из консервированных огурцов | ККАЛ-20, Ж-2 | 11-00 |
| 110 | олуны консервированые, масло растительное салатное Мясо тушеное 60/50 | ККАЛ-242, Б-11, Ж-24, У-4 | 78-00 |
| | свинина (акорок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, томал | наста, морковь, лук репка, мука, соль | |
| 180 | Каша гречневая рассыпчатая | ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33 | 20-00 |
| | гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, саль | | |
| 200 | Напиток из шиповника | ККАЛ-94, У-22 | 12-00 |
| 70 | инповник, сахар. лилонная кислота 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-813, Б-28, Ж-33, У-107 | 135-00 |
| | полоник | | |
| 100 | Блинчики | ККАЛ-222, Б-8, Ж-6, У-34 | 22-00 |
| 200 | мука, маноко сухов 25%, яйцо, сахар, масло растительное, сол Voduces 2 50/ | ь ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8 | 24-00 |
| 100 | Кефир 2,5% | ККАЛ-44, У-10 | 17-00 |
| | Яблоки свежие | | 7-00 |
| 18 | Мармелад трицветик Итого за полдник | ККАЛ-29, У-7 ККАЛ-396, Б-14, Ж-11, У-59 | 70-00 |

Дирактор Увирове Т.В. ИП Пермиклы
МБОУ СОШ Е.В

Пермякова Е.В. Калькулятор Пермякова Е.В.

AHM 3804522

TupMarors 5.5

меню (Льгота 7-11 лет)

| Выход (г) | Наименование блюда | эн, цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витямины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-----------|---|--|-------------------------------|
| | <u>завтрак</u> | | |
| 5 | Горошек зеленый консервированный горошек зезеный, масло растительное | ККАЛ-2 | 6-00 |
| 90 | Биточки рыбные Сочные 90 минтай 6.2 натрош, хлеб пистичный (резаный), свинина (окоро | ККАЛ-143, Б-6, Ж-12, У-8 | 43-00 |
| 150 | Картофельное пюре 150 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое | ККАЛ-133. Б-3, Ж-4, У-20 | 32-00 |
| 200 | Кофейный напиток на молоке | ККАЛ-113, Б-3, Ж-2, У-21 | 14-00 |
| 40 | сахар, кофейный напиток, молоко сухое 25% Батон | ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21 | 7-00 |
| 20 | Хлеб ржаной | ККАЛ-34, Б-1, У-7 | 2-00 |
| | | ККАЛ-539, Б-17, Ж-20, У-77 | 104-00 |
| | obed) | | |
| 10 | Закуска из консервированных огурцов одуны консервированые, масло растительное салатное | ККАЛ-10, Ж-1 | 6-00 |
| 90 | огурцы консерацрованые, масло распительное салатное Мясо тушеное 45/45 свинина (окорок), масло сливочное крестьянское 72,3 %, тамал | ККАЛ-218, Б-10, Ж-18, У-4 | 60-00 |
| 150 | Каша гречневая рассыпчатая 150 | ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32 | 16-00 |
| | гречка, масло сливочное крестыянское 72,5 %, соль | | |
| 200 | Напиток из шиповника циповник, сахар, лимонная кислопи | ККАЛ-94, У-22 | 12-00 |
| 50 | Хлеб пшеничный | ККАЛ-117, Б-4, У-25 | 6-00 |
| 30 | Хлеб рэканой | ККАЛ-51, Б-2, У-10 | 4-00 |
| | Итого за обед | ККАЛ-695, Б-23, Ж-25, У-93 | 104-00 |
| | <u>полдник</u> | | |
| 80 | Блинчики 80 мужа, молоко сухов 25%, яйцо, сахар, масло растительное, сал | ККАЛ-148, Б-7, Ж-5, У- 20 | 17-00 |
| 200 | Кефир 2,5% | ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8 | 24-00 |
| 100 | Яблоки свежие | ККАЛ-44, У-10 | 17-00 |
| 18 | Мармелад трицветик | ККАЛ-29, У-7 | 7-00 |
| | Итого за полдник | ККАЛ-322, Б-13, Ж-10, У-45 | 65-00 |

Директор МБОУ СОШ № 35 Уварова Т.В.

ИП Пермякова Е 13

.В. 11еранкон .В. Калькулятор

MAIN DEGREE ____