

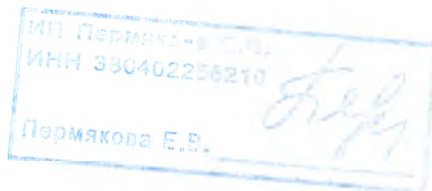
меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	Каша Новгородская гречневая с птицей (курица) <small>куры грудка, гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, марковь, соль</small>	ККАЛ-339, Б-9, Ж-19, У-40	80-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
40	Корж молочный 40 гр	ККАЛ-115, Б-2, Ж-3, У-19	17-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-563, Б-12, Ж-23, У-84	104-00
<u>обед</u>			
20	Огурец консервированный	ККАЛ-2	11-00
90	Тефтели из печени с рисом 60/30 <small>печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	41-00
150	Макаронные отварные (гребешок) 150 <small>макаронные (гребешок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	27-00
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-622, Б-24, Ж-10, У-108	104-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом <small>тесто соевое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, тирозков, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	24-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-290, Б-13, Ж-9, У-40	76-00

Директор
МБОУ СОШ № 35

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.



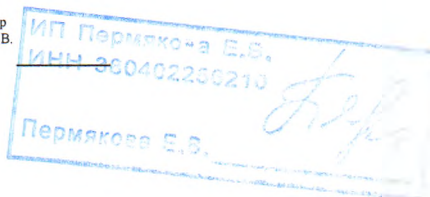
меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
270	Каша Новгородская гречневая с птицей (курица) <small>куры грудка, гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, марковь, соль</small>	ККАЛ-416, Б-11, Ж-23, У-48	97-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
75	Корж молочный 75 гр	ККАЛ-115, Б-2, Ж-3, У-19	28-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
20	Хлеб пшеничный	ККАЛ-47, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-687, Б-16, Ж-27, У-103	135-00
обед			
30	Огурец консервированный	ККАЛ-3	20-00
120	Тефтели из печени с рисом 80/40 <small>печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	56-00
180	Макароны отварные (гребешок) <small>макароны (гребешок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
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-685, Б-28, Ж-12, У-120	135-00
полдник			
75	Ватрушка с творогом <small>теста собное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожков, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	36-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-362, Б-16, Ж-11, У-50	88-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 35
Уварова Т.В.



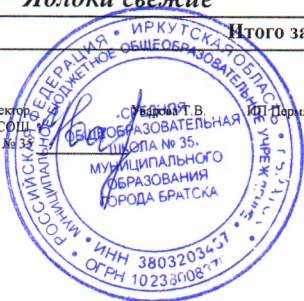
ИП Пермякова
Е.В.
Пермякова Е.В.
Калькулятор
Пермякова Е.В.



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			
50	Яйцо вареное	ККАЛ-71, Б-6, Ж-5	20-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5 <small>пшенио, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	24-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
30	Батон	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-479, Б-15, Ж-16, У-64	56-00
обед			
10	Огурец консервированный	ККАЛ-1	6-00
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10 <small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	23-00
90	Тефтели из печени с рисом 60/30 <small>печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	41-00
150	Макароньы отварные (гребешок) 150 <small>макароньы (гребешок), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-710, Б-27, Ж-16, У-120	122-00
полдник			
75	Ватрушка с творогом <small>тесто сдобное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, тирожков, муки, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	36-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-53, У-12	20-00
Итого за полдник		ККАЛ-269, Б-10, Ж-6, У-44	56-00

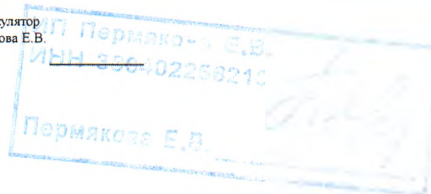
Директор
МБОУ СОШ № 35
Жд. 35



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)
завтрак			
250	Каша пшеничная молочная с маслом 245/5 <small>пшени, макаки сухие 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	35-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
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			53-00
обед			
15	Огурец консервированный	ККАЛ-2	10-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10 <small>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, тамат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	23-00
120	Тефтели из печени с рисом 80/40 <small>печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, тамат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	56-00
180	Макароньы отварные (гребешок) <small>макароньы (гребешок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
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			148-00
полдник			
75	Пирожок с картофелем <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	23-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			53-00

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

Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.

