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 пшенная молочная с маслом 245/5	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	35-00
	ниено, молоко сухов 25%, сахар, масло сливочное крестьянска		5.00
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-432, Б-28, Ж-10, У-69	53-00
	obed		
20	Помидор свежий с маслом растительным	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
260	намноор съежні, масло раститенное Борщ с капустой и картофелем 250/10 сикка, кануста, карнофель, морковь, мук реняг, сметава 13%,	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	27-00
120	чимонныя кислота Тефтели из печени с рисом 80/40	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	56-00
180	мечень гомяжы, лук реньа, рнс, сметана 15%, масло раститивльное, яйцо, мука, томат-поста, соль Макароны отварные (рожок витой) ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39		
200	махироны фолсок штой), масло сливочное крестычское 72,5 ч Напиток яблочно - вишневый (яблоки,вишня с/м)	‰ сать ККАЛ-92, У-23	22-00
70	яблоки, сахар, виння свежемороженная, лимонная кислота 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-852, Б-29, Ж-19, У-148	148-00
	<u>нолдник</u>		
75	Пирожок с картофелем	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	23-00
200	тесто орожжевог, фарш картофельн ый, муха, ме чанж, м а сле Сок фруктовый 1/200	о растительное ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
200		ККАЛ-301, Б-10, Ж-6, У-51	50-00

меню (OB3, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюдя	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
50	Яйцо вареное	ККАЛ-71, Б-6, Ж-5	18-00
200	Каша пшенная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	26-00
	ншено, мачоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 9	% сахир, саль	
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
30	<i>Батон</i>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	Хлеб рэканой	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
	Итого за завтнак	ККАЛ-479, Б-33, Ж-16, У-55	56-00
	οῦεὸ		30-00
20	Помидор свежий с маслом растительным помидор свежий, масло растительное	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10 свека, кипуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук ренка,	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18 миско растительное, тамап-паста, сахар, саль,	24-00
9()	лимник кислопи Тефтели из печени с рисом 60/30	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	40-00
	нечень говяжья, лук ренка, рис, сметана 15%, масло растителя	ьное, яйцо, мука, такат-паста, саль	
150	Макароны отварные (рожок витой) 150	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
	макироны (рожок витой), масло стивочное крестыянское 72,5%	%, саль	
200	Напиток яблочно - вишневый (яблоки,вишня с/м) яблоки, сохар, ошиня свежмлороженная, лимонная кислота	ККАЛ-92, У-23	22-00
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-736, Б-26, Ж-18, У-123	122-00
	полдиик_		
75	Ватрушка с творогом тесто сообное дрожжевое, фары тиорожный для ватрушек, г	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	Уварова Т.В.	ИН Перыякова Е.В.	Пермикова Е.В.	Калькулятор Пермякова Е.В.
№ 35	_			



меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наимснование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамнны (мг), микроэлементы (мг)	Стонмость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
100	Котлета рубленая из мяса 100	ККАЛ-355, Б-12, Ж-26, У-16	73-00
	фарш лиясной, хлеб ниценичный 1 сорт, сухари пониров., масло р	астительное, саль	
30	Соус Красный основной	ККАЛ-12, У-2	3-00
	морковь, томат-наста, мука, лук ренка, масло сливочное крест		18-00
180	Макароны отварные (рожки) ккал-199, Б-6, ж-5, У-34		
200	макароны (рожки), масло слиночное крестынское 72,5 %, соль Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51. Б-2, У-10	4-00
		ККАЛ-844, Б-24, Ж-33, У-108	135-00
	обед		
45	Помидор свежий с маслом растительным намор свежей, масло растительное	ККАЛ-44, Ж-4, У-1	25-00
120	Тефтели из печени с рисом 80/40	ККАЛ-165, Б-13. Ж-6, У-18	56-00
180	мещень основны, для рето, рис, сметат 15%, масло раститеть Макароны отварные (роэкок витой)	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	18-00
200	чахороны (рамож анной), масто сливачнов крестытског 72,5 % Напиток яблочно - вишневый (яблоки,вишня с/м)	ккал-92, У-23	22-00
70	явлоки, сахар, ашиня свежемороженная, лимонная 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-758, Б-28, Ж-16, У-129	135-00
	<u>полдиик</u>		
75	Ватрушка с творогом	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	36-00
200	тесто сообное орожжевое, фари таорожный для ватрушек, г P яженка 2.5%	тірожков, мука, меланж, масло растітельное ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
100	Итого за полдник	ККАЛ-362, Б-16, Ж-11, У-50	88-00

Пермякова Е.В. Кадықупятор Пермякова Е.В.

ит пер инота 5. ИНН 300402380210

меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимости питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
65	Котлета рубленая из мяса	ККАЛ-224, Б-6, Ж-17, У-10	49-00
20	фарии мясной, хлеб нишничный 1 сорт, сухари паниров., масло з		2.00
30	Соус Красный основной моркивь, тамат-писта, муки, дук репка, масло сливочное крест	ККАЛ-12, У-2	3-00
150	Макароны отварные (рожки) 150	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
	макироны (рожки), масло сливочное крестыянское 72,5 %, соль		
200	Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
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-656, Б-17, Ж-23, У-92	104-00
	obed		
20	Помидор свежий с маслом растительным помидор свежий, масто растительное	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
90	Тефтели из печени с рисом 60/30	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	40-00
150	мечень говяжья, лук ренка, рис, сметана 15%, масло раститель Макароны отварные (рожок	мкал-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
150	витой) 150		13-00
200	накароны (рожок витой), масно сливочное крестьянское 72,5 %		20.00
	Сок фруктовый абрикосовый	ККАЛ-106, У-25	28-00
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-640, Б-24, Ж-12, У-108	104-00
50	<u>полдник</u> Ватрушка с творогом	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	24-00
200	теста сдобное дрожжевое, фарии творожный для ватрушек, п P яэкенка 2.5%	иромсков, мука, меланж, масло растительное ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
		ККАЛ-290, Б-13, Ж-9, У-40	76-00

Директор Уварова Т.В. ИП Пермякова Пермякова Е.В. Калькунгор МБОУ СОП Е.В. Пермякова Е.В. Пермякова Е.В. № 35

> ИП Пармякова Е.В. ИНН 380402258210

Пермякова Е.В.