

## меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	калории (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Помидор свежий в нарезке	ККАЛ-3, У-1	8-00
90	Котлета рубленая из мяса 90	ККАЛ-281, Б-8, Ж-24, У-15	60-00
150	Рис принущенный 150	ККАЛ-392, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
200	Чай с сахаром, лимоном	ККАЛ-77, У-19	7-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>104-00</b>
<u>обед</u>			
90	Колбаски детские в соусе 60/30 (мясо)	ККАЛ-259, Б-9, Ж-20, У-11	59-00
150	Каша перловая рассыпчатая 150	ККАЛ-273, Б-7, Ж-2, У-33	13-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-109, Б-4, У-23	23-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
<b>Итого за обед</b>			<b>104-00</b>
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком	ККАЛ-113, Б-3, Ж-6, У-39	25-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>81-00</b>

Директор МБОУ СОШ № 35



*[Handwritten signature]*

Учитель Е.В.

Классный руководитель Е.В.

*[Handwritten signature]*



### меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	по: жир (ж), белки (б), углеводы (у), витаминны (вт), микроэлементы (мт)	Стоимость изделия (руб)
<u>завтрак</u>			
35	Помидор свежий в нарезке	ККАЛ 7, С-1	17-00
105	Котлета рубленая из мяса с маслом сливочным 100/5 <small>фарш мясной свиной, говяжий, составительное, бездрожжевое, с содержанием жира 22,5%, соль</small>	ККАЛ 132, Б-9, Ж-27, У-10	75-00
180	Рис припущенный 180 <small>рис, масло сливочное, крупа пшеница 72,5%</small>	ККАЛ 270, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
200	Чай с сахаром, лимоном <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ 77, У-19	7-00
50	Батон	ККАЛ 142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ 81, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		<b>ККАЛ 382, Б-20, Ж-34, У-108</b>	<b>135-00</b>
<u>обед</u>			
30	Закуска из свежих огурцов <small>огурцы свежие, масло растительное, соль</small>	ККАЛ 28, Ж-3, С-1	14-00
100	Колбаски детские в соусе 70/30 (мясо) <small>сосиски говяжьи, фарш говяжий, вода, яйца, лук белый, чеснок, горчица, специи, сахар, растительное масло, соль, консерванты</small>	ККАЛ 260, Б-10, Ж-22, С-11	68-00
180	Каша перловая рассыпчатая 180 <small>перловая каша, сахар, сливочное масло, молоко 72,5%</small>	ККАЛ 280, Б-6, Ж-4, У-40	16-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ 45, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ 164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ 68, Б-3, Ж-1, У-15	4-00
<b>Итого за обед</b>		<b>ККАЛ 890, Б-24, Ж-30, У-120</b>	<b>135-00</b>
<u>полдник</u>			
75	Булочка с повидлом обсыпанная <small>мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, дрожжи, яйца, масло растительное</small>	ККАЛ 237, Б-18, Ж-4, У-35	27-00
200	Кефир 2% жирности	ККАЛ 100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ 35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>		<b>ККАЛ 372, Б-24, Ж-9, У-51</b>	<b>83-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ № 15  
г. Братск



*[Signature]*

Пермякова Е. В. Каховатор  
Пермякова Е. В.

*[Signature]*



**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	мг. цен. (ккал.), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость (руб)
<u>завтрак</u>			
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Каши пшеничная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-209, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-8	3-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-2	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-1, У-1	2-00
Итого за завтрак			55-00
<u>обед</u>			
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10	ККАЛ-113, Б-2, Ж-6, У-18	19-00
90	Колбаски детские в соусе 60/30 (мясо)	ККАЛ-288, Б-9, Ж-20, У-11	59-00
150	Каши перловая рассыпчатая 150	ККАЛ-210, Б-8, Ж-0, У-11	13-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	23-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			123-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с картофелем	ККАЛ-128, Б-8, Ж-8, У-10	18-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-100, Б-1, У-23	30-00
18	Маршмеллоу трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
Итого за полдник			55-00

Директор МБОУ СОШ № 10

*[Подпись]*

Перемыкина Е.В.

Калькулятор

*[Подпись]*



## меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	по тех. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамин А (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость выходной (руб)
<u>завтрак</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом 245/5	КК: 411-160, Б: 1, Ж: 8, У: 24	30-00
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ: 74, У: 18	3-00
50	Батон	ККАЛ: 142, Б: 4, Ж: 1, У: 26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ: 51, Б: 2, У: 10	3-00
Итого за завтрак			44-00
<u>обед</u>			
25	Закуска из свежих огурцов	ККАЛ: 23, Ж: 2, У: 1	12-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10	ККАЛ: 119, Б: 2, Ж: 6, У: 20	24-00
100	Колбаски детские в соусе 70/30 (мясо)	ККАЛ: 209, Б: 9, Ж: 22, У: 11	68-00
180	Каша перловая рассыпчатая 180	ККАЛ: 78, Б: 6, Ж: 4, У: 30	16-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	44, У: 85, Б: 1, У: 20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ: 104, Б: 5, Ж: 1, У: 34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ: 68, Б: 3, Ж: 1, У: 13	4-00
Итого за обед			157-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой	ККАЛ: 216, Б: 5, Ж: 8, У: 30	14-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ: 67, Б: 2, У: 40	30-00
Итого за полдник			44-00

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35



*[Handwritten signature]*

Согласовано

*[Handwritten signature]*

