меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеволы (г). витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
25	Помидор свежий в нарезке	ККАЛ-5, У-1	10-00
90	Котлета рубленая из мяса. 90	ККАЛ-281, 6-8, Ж-24, У-15	59-00
150	фири мясной, свинина (лопинка) улей тиетэтый средный с Рис припущенный 150 рис, масла сливочное крестынское 72,5 %, саль	скари пипария — часло растительное соль ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	20-00
200	Чай с сахаром, лимоном сахар лимон, чай	ККАЛ-77, У-19	7-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб рэканой	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
	Птого за завтрак	ККАЛ-702, Б-17, Ж-29, У-97	104-00
	oóeo		
90	Колбаски детские в соусе 60/30 (мясо)	ККАЛ-259, Б-9, Ж-20, У-11	59-00
	свинина (лопвитка), фарш мясной, ядцо, мука, лук ренка, мноло намат-паста, масло растительное, сахар	тивочное крестьянские 72,5 %, морковь, соль,	
150	Каша перловая рассыпчатая 150	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	13-00
-00	пертовка, масло сливочное крестьянское "2.5 % сть		3.7.00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	23-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, 6-4, У-25	6-00
30	Хлеб рэканой	KKAJ1-51, 8-2, Y-10	3-00
	Птого за обед	ККАЛ-761, Б-21, Ж-24, У-101	104-00
	<u>полоник</u>		
75	Пирожеок с яблоком	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	25-00
200	тести удайта сунгы менте дауна местанай мас нь зассинтель. Кефир-2,5%	жк. м.сынж. мъка ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	Мандарины свенсие	KKAJ-35, B-1, Y-8	29-00
1/1	Andrew Andrews	KKAT 348, E 9, W 11, Y 34	

Пермякова Е.В

Пермякова Е.В.

Калькулятор

TEPMRKOBA

меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Паименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углевовы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стонмості питиция (руб)
	<u>завтрак</u>		
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	11-00
20	Помидор свежий в нарезке	ККАЛ-4, У-1	8-00
105	Котлета рубленая из мяса с маслом сливочным 100/5	ККАЛ-322, Б-9, Ж-27, У-16	74-00
	фарш мясной, спинина (лопанко), хлеб пшеничный (резаный), с крестьянское 72,5 %, соль	ххари паниров : масла растительное масле Сишочное	
180	Рис припущенный 180 рис, мосло сливичное крестьянское 72,5 %, скль	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	24-00
200	Чай с сахаром, лимоном	ККАЛ-77, У-19	7-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-860, Б-22, Ж-36, У-108	135-00
	0600		
35	Закуска из свежих огурцов	ККАЛ-32, Ж-3, У-1	14-00
100	Колбаски детские в соусе 70/30 (мясо) сашина глопатка, фирм мяслой, яйцо, мука, их репка, масло	ККАЛ-266, Б-10, Ж-22, У-11	68-00
180	тамат-паста, масто растительное, сахар Каша перловая рассыпчатая 180 перновка, масто сливочное крестьянское 72.5 %, соть	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	16-00
200	перновки, мисте ставление крестоянские в долго в систем Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, 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-13	4-00
-	Итого за обед	ККАЛ-895, Б-24, Ж-30, У-120	135-00
75	полоник Булочка с повиолом обсыпная мука, масло слишчное крестьянское 72.5 %, сихир, пошили, со	ККАЛ-237, Б-18, Ж-4, У-35	27-00
200	мука, масло спиночное крестъянские 72,8 %, сахир, пошолю, со Кефир-2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
110	Итого за полдинк	ККАЛ-372, Б-24, Ж-9, У-51	79-00

OGUFOT ASOBATE JIBHAR APPRIOD ASSOBATE JIBHAR ASSOB ASOBAHAR TOPODA BRATCHA

E B

Периновна Е

Калькулятор Порущерия Е.Б



меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цеп. (ккал), белки (г), углеводы (г), виталины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимости
	<u> завтрак</u>		
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Каша пшенная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
200	чисно, могако сукае 25%, часто сточнос крестоянское 72.5% Чай французский (ваниль) сахар, чай панилы	Cavap con KKA.7-74, Y-18	3-(11)
40	Батон	ККАЛ-113, 6-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб рэканой	KKA/I-34, B-1, Y-7	2-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-504, Б-17, Ж-13, У-76	55-00
	<u>00e0</u>		
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10	KKA/I-110, 6-2, Ж-6, У-18	19-00
	спекла капуста картофель, сметана 15% марконь, их ренка истания вистан	насло растительное томатянаста, сахар, сого.	
90	Колбаски детские в соусе 60/30 (мясо)	ККАЛ-259, Б-9, Ж-20, У-11	59-00
	свинина (лонитка), фарт мясной, ядцо мука, тух ренка, масло- номат-паста, масло растительное, сахар	крестычнское "2,5 %, морковь, созь	
150	Каша перловая рассыпчатая 150	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	13-00
200	пертивка, масло сливочное крестынское 72.5 % до н	KKAJI-100, 5-1, У-23	23-00
50	Сок фруктовый вишневый Хлеб пшеничный	KKA/I-100, 6-1, Y-2,5	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10 ККАЛ-871, Б-23, Ж-30, У-119	3-00
	Птого за обед	KKA71-671, D-23, 7K-30, 3-117	123-00
75	<u>линбкоп</u>	P11 (1 170 1 0 77 / V 11	19 00
/3	Пирозісок є картофелем тесто орож жевое, дари картадсяльні, мулі че	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11 растительное	18-00
200	Сок-фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	Марлевад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
	Итого за полдник	ККАЛ-330, Б-10, Ж-6, У-58	55-00

СРЕДНЯЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ПИРОПЕР

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ

ПИРОПЕР

ОБЩЕОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАНИЯ

ОБЩЕОБРАЗОВАНИЯ

S

Пермякова Е.І

Калькулятор

ПЕРМЯКОВА ЕКАТЕРИНА ВАСИЛЬЕВНА ВАСИЛЬЕВНА ЗОДАЗВОДО ЗОДАЗВОТО ЗОД

меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цеп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витямины (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	30-00
	пшено, молоко сухое. 25%, сахар, масло сливочное крестьянског	2.72.5 % (non-	
200	Чай французский (ваниль) сахар. чай. ванилин	ККАЛ-74, У-18	3-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-20	8-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-432, Б-10, Ж-10, У-77	44-00
	oóeo		
35	Закуска из свенсих огурцов	ККАЛ-32, Ж-3, У-1	14-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10	KKA/I-119, B-2, Ж-6, У-20	22-00
100	маланая кислота Колбаски детские в соусе 70/30 (мясо) спинна клатана, форм мясной, ядин, муко, лук ренка, масла- тамат-наста, масла раститесьное, сахир	ККАЛ-266, Б-10, Ж-22, У-11	68-00
180	Каша перловая рассынчатая 180	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	16-00
200	ороома ин эт ствот вретным на 123 г. ств Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб рэканой	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-()()
	Птого за обед	ККАЛ-1 013, Б-26, Ж-36, У-139	157-00
	<u>полоник</u>		
75	Пирожок с капустой	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	14-00
200	затусти мука сахар менны сухне 25%, маст растательное		20.00
200	Сак Фруктавыц 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
-//	Итого за полдник	ККАЛ-389, 6-7, Ж-8, У-70	44-00

AUDOTON BEIL POSSEPPEASSEARY MANAGEMENT OF A MANAGEMENT OF A MANAGEMENT OF A MANAGEMENT OF A SOCIAL PROPERTY OF A

S Tepusion Et

Калью виор