

## меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	н. деп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-1	5-00
90	<b>Печень тушеная в соусе молочном 45/45</b> <small>печень свиная, молоко сухое 25%, мука, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-146, Б-7, Ж-10, У-8	53-00
150	<b>Макаронь отварные (ригетони) 150</b> <small>макаронь (ригетони) масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	<b>Чай с сахаром с молоком 200</b> <small>сахар, молоко сухое 25%, чай</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	9-00
75	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-33, У-7	14-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-615, Б-19, Ж-17, У-96	<b>104-00</b>
<u>обед</u>			
20	<b>Закуска из свежих помидоров</b> <small>помидор свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-36, Ж-4, У-1	8-00
90	<b>Котлета куриная Рябушка 90</b> <small>курица грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, соль, майонез 25%</small>	ККАЛ-255, Б-19, Ж-11, У-18	54-00
150	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука</small>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	25-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <small>сусло/фрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-702, Б-28, Ж-19, У-102	<b>104-00</b>
<u>полдник</u>			
50	<b>Плюшка Московская</b> <small>мука, сахар, яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, орехи жем сух</small>	ККАЛ-96, Б-8, Ж-2, У-13	13-00
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	19-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-259, Б-14, Ж-8, У-32	<b>51-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ №35

Иванов С. В.

ИП Пермякова  
Е. В.

Пермякова Е. В.

Пермякова Е. В.

Калькулятор  
Пермякова Е. В.



**меню (БП, РП 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	н. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
25	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-4, У-1	12-00
120	<b>Печень тушеная в соусе молочном 60/60</b> <small>печень свиная, молоко сухое 25%, мука, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль, масляного соуса</small>	ККАЛ-168, Б-9, Ж-11, У-12	71-00
180	<b>Макаронны отварные (ригетони)</b> <small>макаронны (ригетони), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Чай с сахаром с молоком 200</b> <small>сахар, молоко сухое 25%, чай</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	9-00
75	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-33, У-7	14-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-697, Б-22, Ж-19, У-110	<b>135-00</b>
<b>обед</b>			
20	<b>Салат из свежих помидоров</b> <small>помидор свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
100	<b>Котлета куриная Рябушка 100</b> <small>курица бройлер, сухари панирон, манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	60-00
180	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	30-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <small>сухофрукты сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
75	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-33, У-7	14-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-810, Б-31, Ж-20, У-126	<b>135-00</b>
<b>полдник</b>			
60	<b>Булочка дорожная 60</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль, масло растительное, дрожжи</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	20-00
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	19-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-446, Б-13, Ж-19, У-56	<b>58-00</b>

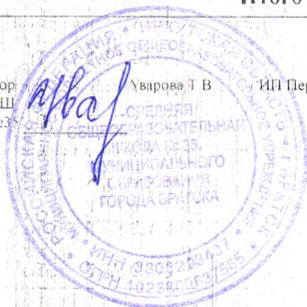
Директор  
МБОУ СОШ  
№35

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)
<u>завтрак</u>			
30	Повидло фруктовое	ККАЛ-644, Б-1, У-170	10-00
210	Макаронны отварные с сыром <small>макаронны (рожки), сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-297, Б-10, Ж-8, У-46	26-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-1163, Б-16, Ж-10, У-262	49-00
<u>обед</u>			
25	Закуска из свежих помидоров <small>помидор свежие, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-44, Ж-4, У-1	11-00
210	Рассольник домашний со сметаной 200/10 <small>картофель, капуста, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-98, Б-2, Ж-5, У-11	22-00
90	Котлета куриная Рябушка 90 <small>куриный грудка, сухари панировочные, манка, лук репка, масло растительное, соль, специи сухие 25%</small>	ККАЛ-255, Б-19, Ж-11, У-18	54-00
150	Картофель тушеный <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	25-00
200	Напиток из с/фр <small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
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		ККАЛ-809, Б-30, Ж-25, У-113	129-00
<u>полдник</u>			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-218, Б-2, У-50	49-00

Директор  
МБОУ СОШ  
№35

Иванова Т В

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)
<b>завтрак</b>			
250	<b>Макароньы отварные с сыром</b> <small>макароньы (рожки), сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5% слив.</small>	ККАЛ-353, Б-12, Ж-9, У-55	30-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-620, Б-18, Ж-11, У-109	<b>46-00</b>
<b>обед</b>			
35	<b>Салат из свежих помидоров</b> <small>помидоры свежие, лук репчатый, сметана 15%</small>	ККАЛ-34, Ж-3, У-1	14-00
260	<b>Рассольник домашний 250/10</b> <small>картофель, капуста, огурцы консервированные, морковь, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5% слив.</small>	ККАЛ-118, Б-2, Ж-4, У-14	31-00
100	<b>Котлета куриная Рябушка 100</b> <small>курица грудка, сахар, паниров. манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25% слив.</small>	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	60-00
180	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5% слив, мука</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	30-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-910, Б-33, Ж-25, У-133	<b>155-00</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
90	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-40, У-9	16-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-213, Б-2, У-49	<b>46-00</b>

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

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

