

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>			
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	11-00
155	Каша пшеничная молочная с маслом 150/5 <small>пшено, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	23-00
85	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 65/20 <small>творог свежий 5%, повидло, изюм, сахар, манка, сметана 15%, сухари паниров., масло растительное, яйцо</small>	ККАЛ-157, Б-8, Ж-6, У-16	58-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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-557, Б-18, Ж-16, У-82	104-00
<u>Молочная Перемена</u>			
200	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
Итого за Молочная Перемена		ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-10	=
<u>обед</u>			
90	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	56-00
150	Макаронные отварные (рожок витой) 150 <small>макаронные (рожок витой), 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	24-00
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-620, Б-24, Ж-10, У-108	104-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом <small>тесто собное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожков, 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	33-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-290, Б-13, Ж-9, У-40	74-00

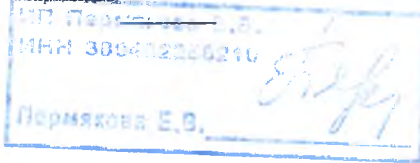


меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Сыр в нарезке	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	17-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
110	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 80/30 <small>творог свежий 5%, повидло, изюм, манка, сахар, сгущенный жир, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5%, яйца</small>	ККАЛ-160, Б-9, Ж-8, У-18	76-00
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-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-687, Б-25, Ж-20, У-103	135-00
<u>обед</u>			
30	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-5, У-1	20-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	73-00
180	Макаронные изделия (рожок витой) <small>макаронные изделия (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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-693, Б-27, Ж-12, У-123	135-00
<u>полдник</u>			
75	Ватрушка с творогом <small>тесто сдобное 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	33-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-362, Б-16, Ж-11, У-50	86-00

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>			
50	Яйцо вареное	ККАЛ-71, Б-6, Ж-5	21-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72.5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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			56-00
<u>обед</u>			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-2	9-00
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	21-00
90	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 % , мука, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	56-00
150	Макароньы отварные (рожок витой) 150 <small>макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сушая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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			122-00
<u>полдник</u>			
75	Ватрушка с творогом <small>тесто соевое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирошков, мука, 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			56-00

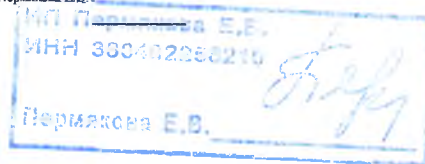
Директор
МБОУ СОШ
№33



ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом 240/10 <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	38-00
200	Чай с сахаром <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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			53-00
<u>обед</u>			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-2	9-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10 <small>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	24-00
110	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30 <small>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	73-00
180	Макароны отварные (рожек витой) <small>макароны (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	12-00
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			148-00
<u>полдник</u>			
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
№1

Уварова Т.В.
ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

