

**меню (Льгота 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	24-00
10	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	6-00
200	<b>Каша геркулес молочная с маслом 195/5</b> <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-215, Б-6, Ж-8, У-27	29-00
200	<b>Какао с молоком</b> <small>молоко сухое 25%, сахар, какао-порошок</small>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	23-00
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-637, Б-24, Ж-21, У-85	<b>104-00</b>
<b>обед</b>			
10	<b>Закуска из свежих огурцов</b> <small>огурец свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-9, Ж-1	7-00
90	<b>Ежики куриные 60/30</b> <small>куры грудка, лук репка, масло растительное, мука, рис, томат-паста, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар</small>	ККАЛ-151, Б-12, Ж-5, У-9	35-00
150	<b>Картофель отварной с маслом 150</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	28-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-548, Б-22, Ж-11, У-87	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
50	<b>Булочка Домашняя 50</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-178, Б-7, Ж-2, У-35	18-00
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	6-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-370, Б-14, Ж-8, У-61	<b>63-00</b>

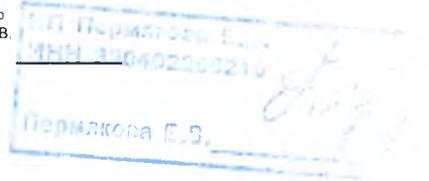
Директор  
МБОУ СОШ № 35

Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

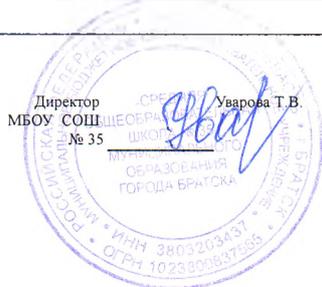
Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.



**меню (БП, РП 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
10	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	<b>14-00</b>
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	<b>6-00</b>
215	<b>Каша геркулес молочная с маслом 210/5</b> <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-231, Б-7, Ж-9, У-32	<b>26-00</b>
105	<b>Омлет натуральный с маслом 100/5</b> <small>яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-12, У-1	<b>55-00</b>
200	<b>Какао с молоком</b> <small>молоко сухое 25%, сахар, какао-порошок</small>	ККАЛ-134, Б-4, Ж-3, У-23	<b>23-00</b>
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	<b>8-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-770, Б-28, Ж-28, У-99	<b>135-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
30	<b>Закуска из свежих огурцов</b> <small>огурец свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-28, Ж-3, У-1	<b>18-00</b>
120	<b>Ежики куриные 75/45</b> <small>куры грудка, лук репка, масло растительное, мука, рис, томат-паста, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар</small>	ККАЛ-178, Б-13, Ж-7, У-12	<b>47-00</b>
180	<b>Картофель отварной с маслом</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-161, Б-3, Ж-4, У-27	<b>32-00</b>
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	<b>25-00</b>
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	<b>8-00</b>
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	<b>5-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-701, Б-27, Ж-15, У-110	<b>135-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
60	<b>Булочка дорожная 60</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	<b>21-00</b>
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	<b>22-00</b>
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	<b>17-00</b>
36	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-59, У-15	<b>12-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-505, Б-13, Ж-19, У-71	<b>72-00</b>



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)
<b><u>завтрак</u></b>			
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	<b>18-00</b>
200	<b>Каша геркулес молочная с маслом 195/5</b>	ККАЛ-215, Б-6, Ж-8, У-27	<b>29-00</b>
	<small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
200	<b>Чай французский (ваниль)</b>	ККАЛ-74, У-18	<b>3-00</b>
	<small>сахар, чай, ванилин</small>		
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-513, Б-17, Ж-15, У-72	<b>58-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
210	<b>Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной 200/10</b>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-8, У-7	<b>23-00</b>
	<small>капуста, картофель, морковь, говядина-тушенка, лук репка, томатная паста, масло растительное, соль, лавровый лист</small>		
90	<b>Ежики куриные 60/30</b>	ККАЛ-151, Б-12, Ж-5, У-9	<b>35-00</b>
	<small>куры грудка, лук репка, масло растительное, мука, рис, томат-паста, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар</small>		
150	<b>Картофель отварной с маслом 150</b>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	<b>28-00</b>
	<small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	<b>25-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-652, Б-25, Ж-17, У-93	<b>120-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
75	<b>Булочка Дорожная</b>	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	<b>28-00</b>
	<small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>		
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	<b>30-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-485, Б-12, Ж-13, У-81	<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 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
10	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
250	<b>Каша геркулес молочная с маслом 245/5</b>	ККАЛ-270, Б-8, Ж-12, У-32	30-00
	<small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
200	<b>Чай французский (ваниль)</b>	ККАЛ-74, У-18	3-00
	<small>сахар, чай, ванилин</small>		
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-571, Б-17, Ж-17, У-86	<b>58-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
260	<b>Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 250/10</b>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-17	26-00
	<small>капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль, лавровый лист</small>		
120	<b>Ежики куриные 75/45</b>	ККАЛ-178, Б-13, Ж-7, У-12	47-00
	<small>куры грудка, лук репка, масло растительное, мука, рис, томат-паста, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар</small>		
180	<b>Картофель отварной с маслом</b>	ККАЛ-161, Б-3, Ж-4, У-27	32-00
	<small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>		
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	5-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-792, Б-28, Ж-18, У-127	<b>143-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
75	<b>Булочка Дорожная</b>	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	28-00
	<small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>		
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-485, Б-12, Ж-13, У-81	<b>58-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 35

*Уварова Т.В.*

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.  
ИНН 330402250210  
*Е.В.*  
Пермякова Е.В.