

**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>			
20	<b>Помидор свежий в нарезке</b>	ККАЛ-4, У-1	10-00
90	<b>Ежики рыбные 60/30</b> <small>шпатай б/г потрош. лук репка, кури грудка, масло растительное, мука, рис, томат-паста, морковь, сахар</small>	ККАЛ-140, Б-5, Ж-10, У-9	32-00
150	<b>Картофельное пюре 150</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	28-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	26-00
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-509, Б-14, Ж-16, У-77	<b>104-00</b>
<b>обед</b>			
90	<b>Биточки из птицы 90 (курица)</b> <small>кури грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-167, Б-16, Ж-7, У-12	50-00
150	<b>Рис по-монастырски 150</b> <small>лук репка, рис, морковь, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-195, Б-3, Ж-5, У-31	20-00
200	<b>Сок фруктовый абрикосовый</b>	ККАЛ-106, У-25	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-636, Б-25, Ж-12, У-102	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
50	<b>Булочка Веснушка 50</b> <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, изюм, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-164, Б-4, Ж-6, У-24	13-00
200	<b>Снежок 2,5%</b>	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	35-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-361, Б-10, Ж-11, У-55	<b>66-00</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>			
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-49, У-11	<b>18-00</b>
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 195/5</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	<b>24-00</b>
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	<b>7-00</b>
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-479, Б-12, Ж-8, У-87	<b>57-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
15	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-2	<b>10-00</b>
210	<b>Борщ с капустой и картофелем 200/10</b> <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	<b>22-00</b>
90	<b>Биточки из птицы 90 (курица)</b> <small>куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-167, Б-16, Ж-7, У-12	<b>50-00</b>
150	<b>Рис по-монастырски 150</b> <small>лук репка, рис, морковь, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-195, Б-3, Ж-5, У-31	<b>20-00</b>
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	<b>10-00</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-734, Б-27, Ж-18, У-118	<b>121-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
80	<b>Пряник промышленный</b>	ККАЛ-269, Б-4, Ж-2, У-62	<b>27-00</b>
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	<b>30-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-442, Б-6, Ж-2, У-103	<b>57-00</b>

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>			
250	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 245/5</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	30-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	7-00
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-434, Б-10, Ж-10, У-78	<b>48-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
260	<b>Борщ с капустой и картофелем 250/10</b> <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	23-00
100	<b>Курица рубленая под сыром</b> <small>кури грудка, сметана 15%, лук репка, сухари паниров., сыр твердый, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-157, Б-12, Ж-9, У-7	84-00
180	<b>Рис по-монастырски</b> <small>лук репка, рис, морковь, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-234, Б-4, Ж-8, У-37	24-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	10-00
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-834, Б-26, Ж-23, У-134	<b>153-00</b>
<b><u>полдник</u></b>			
75	<b>Булочка Веснушка 75</b> <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, изюм, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-328, Б-8, Ж-12, У-47	18-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-501, Б-10, Ж-12, У-88	<b>48-00</b>



Директор  
МБОУ СОШ № 35  
Уварова Т.В.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

