

19.02.2025 (ДИ, ОВЗ с 12 лет (1 см), 2ср)

меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-162, Б-6, Ж-4, У-32	40-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-384, Б-12, Ж-6, У-77	56-00
обед			
200/20	Суп вермишелевый с курицей <i>картофель св, кури грудка, морковь свежая, вермишель, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-137, Б-6, Ж-6, У-15	38-00
50	Запеканка Камчатка (рыба) <i>минтай филе, свинина мясная нежирная п ф, яйцо, лук репка, рис, масло растительное, масло сливочное 72,5%, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-7, У-7	40-00
50	Соус Сметано -томатный <i>сметана 15%, мука в/с, томат-паста, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-56, Б-1, Ж-6, У-3	18-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	30-00
200	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	7-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-701, Б-25, Ж-24, У-104	145-00
Итого за день		ККАЛ-1 085, Б-37, Ж-29, У-181	201-00

Директор
МБОУ СОШ № 9
Антонцева И.Г.

И.И. Полякова
И.Е. Полякова И.Е.

Калькулятор



меню (ДИ,ОВЗ с 12 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	36-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-384, Б-14, Ж-5, У-70	51-00
обед			
250/12, 5	Суп из овощей с фасолью, птицей <small>картофель св, капуста белокочанная свежая, кури грудка, лук репка, морковь свежая, фасоль консервированная, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-136, Б-7, Ж-7, У-12	45-00
60/50	Митболы в соусе <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	58-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-200, Б-6, Ж-8, У-27	31-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	7-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-810, Б-30, Ж-29, У-113	150-00
Итого за день		ККАЛ-1 193, Б-44, Ж-34, У-183	201-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

И.Б. Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
180	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-207, Б-5, Ж-9, У-28	36-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-429, Б-11, Ж-11, У-73	52-00
обед			
200/20/10	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <small>картофель св, свекла свежая, кури грудка, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-134, Б-6, Ж-7, У-13	43-00
50/50	Ежики мясные в соусе <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-192, Б-11, Ж-11, У-21	64-00
150	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	25-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-749, Б-29, Ж-26, У-120	149-00
Итого за день		ККАЛ-1 179, Б-40, Ж-37, У-193	201-00



Полякова И.Е.

Калькулятор