

## меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <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	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>53-00</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <i>картофель св, консерва сайра в м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	33-00
60/40	<b>Ёжики кур в соусе (1 вариант)</b> <i>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-12	48-00
150	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <i>макароньы (регатоньы), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	25-00
200	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	10-00
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>			<b>125-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИП. Подкова

Подкова И.Е.

Калькулятор



**меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом</b> <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-202, Б-7, Ж-10, У-26	40-00
200	<b>Компот из вишни сухой</b> <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-120, У-30	16-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-459, Б-11, Ж-12, У-82	<b>64-00</b>
<b>обед</b>			
200/20/10	<b>Борщ с картофелем, курицей, сметаной</b> <i>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)</i>	ККАЛ-134, Б-6, Ж-7, У-13	36-00
50	<b>Фрикадельки мясные паровые</b> <i>свинина мясная нежирная п ф, хлеб белый нарезной, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-100, Б-8, Ж-6, У-4	36-00
50	<b>Соус Томат</b> <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	10-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-204, Б-7, Ж-8, У-32	18-00
200	<b>Чай Русский</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
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-672, Б-27, Ж-23, У-96	<b>114-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 132, Б-38, Ж-35, У-179	<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИПТ Поджикова

И.Е.Юлякова

Калькулятор



**меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	40-00
200	<b>Чай Русский</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-409, Б-10, Ж-11, У-67	<b>53-00</b>
<b>обед</b>			
180/10/10	<b>Суп овощной с курицей сметаной.</b> <i>картофель св, капуста белокачанная свежая, кури грудка, сметана 15%, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-92, Б-4, Ж-6, У-7	29-00
60	<b>Биточки куриные</b> <i>кури-филе, хлеб белый пшеничный, сухари панирова., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-138, Б-12, Ж-5, У-11	48-00
150	<b>Гарнир каша перловая с овощами</b> <i>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-212, Б-4, Ж-8, У-20	34-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
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-653, Б-26, Ж-19, У-83	<b>125-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 062, Б-36, Ж-31, У-150	<b>178-00</b>

