

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)
завтрак			
200	Каша-дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-162, Б-6, Ж-4, У-32	40-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-341, Б-11, Ж-6, У-69	53-00
обед			
200	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св, консерва сайра в м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	33-00
60/40	Ёжики кур в соусе (1 вариант) <small>куры-филе, лук репка, морковь свежая, рис, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-190, Б-12, Ж-12, У-12	48-00
150	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (регатоньы), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	25-00
200	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	3-00
Итого за обед		ККАЛ-589, Б-28, Ж-27, У-97	125-00
Итого за день		ККАЛ-930, Б-39, Ж-33, У-166	178-00

Директор
МБОУ СОШ



И.П. Полякова



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)
<u>завтрак</u>			
200	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-202, Б-7, Ж-10, У-26	40-00
200	Компот из вишни сухой <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-120, У-30	16-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-459, Б-11, Ж-12, У-82	64-00
<u>обед</u>			
200/20/ 10	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <small>картофель св, свекла свежая, курица 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	36-00
50	Фрикадельки мясные паровые <small>свинина мясная нежирная п ф, хлеб белый нарезной, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-100, Б-8, Ж-6, У-4	36-00
50	Соус Томат <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-25, Ж-2, У-2	10-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-204, Б-7, Ж-8, У-32	18-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
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-672, Б-27, Ж-23, У-96	114-00
Итого за день		ККАЛ-1132, Б-38, Ж-35, У-179	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

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)
завтрак			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-230, Б-5, Ж-10, У-31	40-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-409, Б-10, Ж-11, У-67	53-00
обед			
180/10/10	Суп овощной с курицей сметаной. <small>картофель св, капуста белокочанная свежая, кури грудка, сметана 15%, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-92, Б-4, Ж-6, У-7	29-00
60	Биточки куриные <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-138, Б-12, Ж-5, У-11	48-00
150	Гарнир каша перловая с овощами <small>перловка, масло сливочное 72,5%, лук репка, морковь свежая, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-212, Б-4, Ж-8, У-20	34-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
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-653, Б-26, Ж-19, У-83	125-00
Итого за день		ККАЛ-1062, Б-36, Ж-31, У-150	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонова И.Г.

И.П. Волкова

Полякова И.Е.

Калькулятор



меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	36-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-462, Б-12, Ж-12, У-75	49-00
<u>обед</u>			
200	Суп гороховый с курицей. <small>картофель св, кури-тушка потрош., горох сухой, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	36-00
200	Плов со свиной <small>рис, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-321, Б-9, Ж-13, У-38	72-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	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		ККАЛ-735, Б-24, Ж-21, У-105	129-00
Итого за день		ККАЛ-1197, Б-36, Ж-33, У-181	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИП Полякова

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)
завтрак			
200	Каша ячневая молочная с маслом <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-11, У-38	36-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-42, У-10	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-463, Б-12, Ж-12, У-75	49-00
обед			
250/20/10	Рассольник Ленинградский с курицей, сметаной <small>картофель св, кури-тушка потрош., огурцы консервированные, морковь свежая, сметана 15%, перловка, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-10, У-16	56-00
170	Каша Исландская с мясом (рис) <small>рис, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-243, Б-11, Ж-10, У-28	53-00
200	Напиток из ягод св/мор <small>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-44, У-11	14-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-583, Б-29, Ж-20, У-80	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 048, Б-45, Ж-33, У-155	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Андрей

Антонова И.Г.

ИП Полякова

Калькулятор

