

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			
180	Каша манная молочная с маслом манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-193, Б-8, Ж-10, У-22	34-00
200	Чай с молоком молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-13	16-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
Итого за завтрак			58-00
обед			
200	Суп рыбный (консервы) картофель св, консерва сайра в м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	36-00
60	Биточки или котлеты кур (духовые) куры грудка, хлеб белый нарезной, лук репка, мука в с, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-104, Б-11, Ж-3, У-8	41-00
30	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-12, У-2	3-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	26-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	8-00
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			120-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Полякова



Калькулятор

22.04.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2вт)

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 геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	36-00
200	Чай Итальянский (с корицей) сахар-песок, чай байховый, корица молотая	ККАЛ-42, 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-350, Б-13, Ж-5, У-64	49-00
обед			
200/12, 5	Суп с клецками, мясом свинина мясная нежирная п.ф., мука п.с., лук репка, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-108, Б-5, Ж-5, У-11	38-00
207	Каша деревенская гречневая с мясом (1вариант) свинина мясная нежирная п.ф., гречка, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-313, Б-13, Ж-14, У-36	64-00
200	Напиток из ягод св/мор ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок	ККАЛ-44, У-11	18-00
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-634, Б-24, Ж-20, У-92	129-00
Итого за день		ККАЛ-984, Б-36, Ж-25, У-156	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИП Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



23.04.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2ср)

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 пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-162, Б-6, Ж-4, У-32	40-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	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			
180/20	Суп вермишелевый с курицей. картофель св, кури-тушка потрош., морковь свежая, вермишель, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-135, Б-6, Ж-7, У-13	21-00
50	Запеканка Камчатка (рыба) минтай филе, свинина мясная нежирная п ф, яйцо, лук репка, рис, масло растительное, масло сливочное 72,5%, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная	ККАЛ-118, Б-6, Ж-7, У-7	40-00
50	Соус Сметано -томатный сметана 15%, мука в с, томат-паста, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-56, Б-1, Ж-6, У-3	18-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	30-00
200	Чай с лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-43, У-11	7-00
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-635, Б-23, Ж-24, У-88	125-00
Итого за день		ККАЛ-976, Б-34, Ж-30, У-157	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИП. Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



24.04.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2чт)

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 геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	36-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	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-349, Б-12, Ж-5, У-64	49-00
обед			
200/12, 5	Суп из овощей с фасолью, птицей картофель св. капуста белокачанная свежая, кури грудка, лук репка, морковь свежая, фасоль консервированная, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-110, Б-5, Ж-6, У-10	32-00
60/50	Митболы в соусе 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)	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	58-00
150	Гарнир гречка с овощами гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-167, Б-5, Ж-6, У-22	26-00
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-687, Б-26, Ж-26, У-93	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 036, Б-38, Ж-31, У-156	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИП Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



25.04.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2шт)

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			
180	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-207, Б-5, Ж-9, У-28	36-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	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-386, Б-9, Ж-10, У-64	49-00
обед			
180/10/ 10	Борщ с картофелем, курицей, сметаной. картофель св, свекла свежая, курицы-тушка потрош., сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло растительное, томат-паста, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-149, Б-6, Ж-8, У-14	37-00
50/40	Ежики мясные в соусе свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, яйцо, рис, мука в с, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-173, Б-9, Ж-10, У-19	58-00
120	Макароны отварные (рожки) макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-119, Б-4, Ж-5, У-23	20-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	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-651, Б-25, Ж-24, У-100	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 037, Б-35, Ж-34, У-165	178-00

Директор
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

ИП Полякова

И.В.

Подпись И.Е.

Калькулятор

