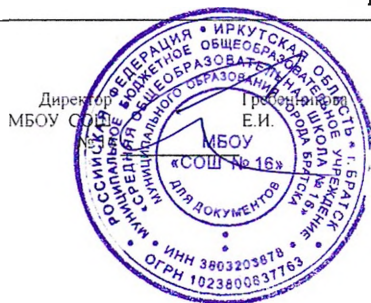


меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
110	Яблоки свежие	ККАЛ-49. У-11	20-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-206. Б-6. Ж-6. У-31	23-00
	<small>пшени. мука сухая 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>		
200	Чай с сахаром, лимоном	ККАЛ-77. У-19	6-00
	<small>сахар, лимон, чай</small>		
40	Батон	ККАЛ-113. Б-3. Ж-1. У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34. Б-1. У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-479. Б-12. Ж-8. У-87	57-00
<u>обед</u>			
40	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-6. У-1	12-00
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10	ККАЛ-110. Б-2. Ж-6. У-18	20-00
	<small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>		
90	Биточки из птицы 90 (курица)	ККАЛ-167. Б-16. Ж-7. У-12	52-00
	<small>кури грудка, хлеб пшеничный фрезированный, сухари паниров., масло растительное, соль</small>		
150	Рис по-монастырски 150	ККАЛ-195. Б-3. Ж-5. У-31	18-00
	<small>лук репка, рис, морковь, масло растительное, соль</small>		
200	Напиток яблочно-вишневый	ККАЛ-92. У-23	10-00
	<small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>		
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-737. Б-27. Ж-18. У-118	121-00
<u>полдник</u>			
80	Пряник промышленный	ККАЛ-269. Б-4. Ж-2. У-62	27-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173. Б-2. У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-442. Б-6. Ж-2. У-103	57-00



ИП Пермякова
Е.В.

Е.В.

Пермякова Е.В.



меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
40	Помидор свежий в нарезке	ККАЛ-9, У-2	13-00
100	Котлета рыбная "Емеля", <small>минтай филе, творог свежий 9%, куриный зренок, лук репка, сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5%, манка, яйцо, соль</small>	ККАЛ-114, Б-5, Ж-5, У-13	71-00
180	Картофельное пюре 180 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	30-00
200	Чай "Черничка" <small>сахар, брусника свежемороженая, чай</small>	ККАЛ-55, У-13	10-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-529, Б-15, Ж-13, У-88	135-00
<u>обед</u>			
30	Закуска из свежих огурцов <small>огурец свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-28, Ж-3, У-1	9-00
100	Курица рубленая под сыром <small>куриный зренок, сметана 15%, лук репка, сухари паниров., сыр твердый, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-157, Б-12, Ж-9, У-7	82-00
180	Рис по-монастырски <small>лук репка, рис, морковь, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-234, Б-4, Ж-8, У-37	22-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	10-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-743, Б-24, Ж-20, У-115	135-00
<u>полдник</u>			
100	Булочка Веснушка 100 <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, изюм, меланж, соль, дрожжи сух., масло растительное</small>	ККАЛ-328, Б-8, Ж-12, У-47	25-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	34-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-525, Б-13, Ж-17, У-79	76-00

Директор
МБОУ СОШ №16
И.В. Пермякова



ИП Пермякова
Е.В.

(Handwritten signature)

Пермякова Е.В.
Калькулятор
И.В. Пермякова



меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом 240/10 <i>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</i>	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	34-00
200	Чай с сахаром <i>сахар, чай</i>	ККАЛ-74, У-18	5-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-428, Б-9, Ж-10, У-77	50-00
<u>обед</u>			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-1	3-00
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10 <i>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</i>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	22-00
100	Курица рубленая под сыром <i>курица, сметана 15%, лук репка, сухари паниров., сыр твердый, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-157, Б-12, Ж-9, У-7	82-00
180	Рис по-монастырски <i>лук репка, рис, морковь, масло растительное, соль</i>	ККАЛ-234, Б-4, Ж-8, У-37	22-00
200	Напиток яблочно-вишневый <i>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</i>	ККАЛ-92, У-23	10-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-835, Б-26, Ж-23, У-135	151-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка Веснушка 75 <i>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, ваниль, мажиг, соль, орехи сух., масло растительное</i>	ККАЛ-328, Б-8, Ж-12, У-47	20-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-501, Б-10, Ж-12, У-88	50-00

ИП Пермякова
Е.В.Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.