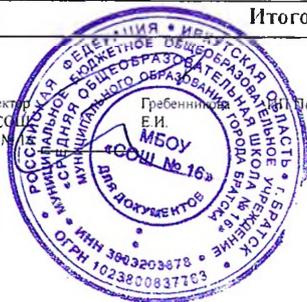


меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

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	18-00
200	Каша манная молочная с маслом 195/5 <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21	21-00
200	Чай французский (ваниль) <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
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-450, Б-9, Ж-11, У-76	52-00
<u>обед</u>			
50	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-55, Б-1, Ж-5, У-2	18-00
210	Суп из овощей со сметаной 200/10 <small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
90	Печень тушеная в соусе красном основном 45/45 <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар</small>	ККАЛ-178, Б-11, Ж-8, У-14	55-00
150	Каша гречневая рассыпчатая 150 <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32	14-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	10-00
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-790, Б-26, Ж-23, У-118	126-00
<u>полдник</u>			
50	Ватрушка с творогом <small>тесто соевое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, пирожек, мука, масло ж, масло растительное</small>	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	22-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-317, Б-9, Ж-3, У-62	52-00

Директор
МБОУ СОШ №16
Пермякова Е.В.



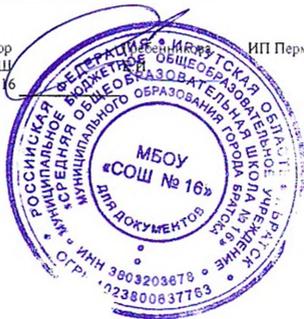
Пермякова Е.В.
Калькулятор
Пермякова Е.В.



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 манная молочная с маслом 240/10 <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	32-00
200	Чай французский (ваниль) <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
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-506, Б-11, Ж-11, У-87	55-00
<u>обед</u>			
55	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-60, Б-1, Ж-6, У-2	19-00
260	Суп из овощей со сметаной 250/10 <small>картофель, капуста, морковь, лук репчатый, сметана 15%, жирный свежий пастеризованный, масло растительное, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	23-00
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50 <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, морковь, лук репчатый, сахар</small>	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	64-00
180	Каша гречневая рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	18-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сушеная, 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-917, Б-32, Ж-31, У-130	146-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сухие, яйца</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	55-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16



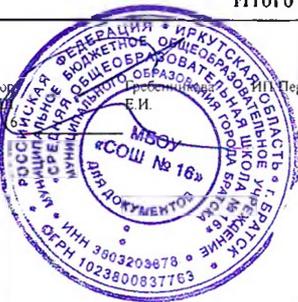
ИП Пермякова
Е.В.



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>			
20	Горошек зеленый <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-8, Б-1, У-1	15-00
120	Рыба запеченная под молочным соусом 60/60 <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, молоко сухое 25%, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	66-00
180	Картофельное пюре 180 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	29-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок фруктовый яблочный, сахар, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	14-00
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-660, Б-25, Ж-19, У-94	135-00
<u>обед</u>			
40	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-44, Ж-4, У-1	14-00
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50 <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар</small>	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	64-00
180	Каша гречневая рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	18-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-789, Б-31, Ж-23, У-117	135-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух. низк.</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	20-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-12, Ж-14, У-45	74-00

Директор
МБОУ СОШ
№



Пермякова Е.В.
Калькулятор
Пермякова Е.В.

