

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>			
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Каша геркулес молочная с маслом 195/5	ККАЛ-215, Б-6, Ж-8, У-27	26-00
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	4-00
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-513, Б-17, Ж-15, У-72	58-00
<u>обед</u>			
25	Закуска из свежих огурцов	ККАЛ-23, Ж-2, У-1	9-00
210	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной 200/10	ККАЛ-114, Б-3, Ж-8, У-7	19-00
90	Бюски куриные 60/30	ККАЛ-151, Б-12, Ж-5, У-9	34-00
150	Картофель отварной с маслом 150	ККАЛ-134, Б-3, Ж-4, У-22	24-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-675, Б-26, Ж-20, У-94	120-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка Дорожная	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	28-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-485, Б-12, Ж-13, У-81	58-00

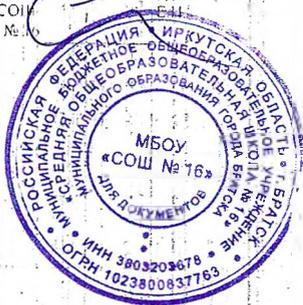
Директор
МБОУ СОШ №16
№

Григоренникова Е.И.

ИП 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 геркулес молочная с маслом 245/5	ККАЛ-270, Б-8, Ж-12, У-32	32-00
	<small>геркулес 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, слив.</small>		
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	4-00
	<small>чай, сахар, ваниль</small>		
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-537, Б-14, Ж-14, У-86	47-00
<u>обед</u>			
60	Закуска из свежих огурцов	ККАЛ-55, Ж-5, У-1	23-00
	<small>огурцы, сметана, лук, чеснок, соль</small>		
260	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 250/10	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-17	21-00
	<small>капуста, картофель, морковь, лук, сметана 15%, масло растительное, лук, чеснок, соль, сливочный раст.</small>		
120	Ежики куриные 75/45	ККАЛ-178, Б-13, Ж-7, У-12	44-00
	<small>курица, лук, морковь, картофель, сметана, масло растительное, лук, чеснок, соль, сливочный раст.</small>		
180	Картофель отварной с маслом	ККАЛ-161, Б-3, Ж-4, У-27	28-00
	<small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, слив.</small>		
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
50	Хлеб ржаной	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	5-00
Итого за обед		ККАЛ-847, Б-29, Ж-23, У-128	154-00
<u>полдник</u>			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-218, Б-2, У-50	

Директор
МБОУ СОШ №16



Пермякова Е.В.

Кадровый
Пермякова

