



## меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

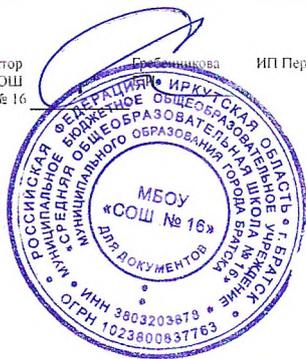
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	<b>Каша манная молочная с маслом 240/10</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	32-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	7-00
50	<b>Батон</b>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-506, Б-11, Ж-11, У-87	55-00
<u>обед</u>			
40	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-44, Ж-4, У-1	16-00
260	<b>Суп из овощей со сметаной 250/10</b> <small>картофель, капуста, морковь, лук репчатый, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, тимьян-паста</small>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	24-00
100	<b>Печень тушеная в соусе красном основном 50/50</b> <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, лук репчатый, лук репчатый, сахар</small>	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	66-00
180	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	18-00
200	<b>Напиток яблочно-вишневый</b> <small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>	ККАЛ-92, У-23	10-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-901, Б-32, Ж-29, У-130	146-00
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с капустой</b> <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сухие, яйца</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	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

Гребенникова

ИП Пермякова  
Е.В.

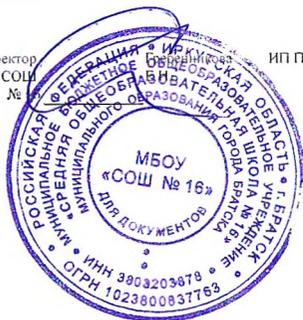
Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

## меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
20	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-3, У-1	8-00
90	Котлета рыбная в сырной панировке 90 <small>молочный жир, свиная (копченая) колбаса свиная (рекламная), яйца, масло растительное рафинированное, сахар панировки, сыр твердый, мука, соль</small>	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	58-00
150	Картофельное пюре 150 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 27% жирн.</small>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	25-00
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-557, Б-21, Ж-17, У-78	104-00
<u>обед</u>			
35	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-38, Ж-4, У-1	14-00
90	Печень тушеная в соусе красном основном 45/45 <small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, сметана, морковь, лук репчатый, сахар</small>	ККАЛ-178, Б-11, Ж-8, У-14	57-00
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 сушеная, 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-681, Б-25, Ж-18, У-104	104-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком <small>тесто сладкое дрожжевое, начинка яблочная, масло растительное, яйца, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	25-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	29-00
Итого за полдник		ККАЛ-348, Б-9, Ж-11, У-54	77-00

Директор  
МБОУ СОШ №16



ИП Пермякова  
Е.В.

*(Handwritten signature)*

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

