

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>			
200	Каша рисовая молочная с маслом 195/5 <small>рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-193, Б-5, Ж-6, У-30	28-00
40	Омлет натуральный <small>яйца, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-59, Б-3, Ж-5	20-00
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-474, Б-13, Ж-12, У-75	61-00
<u>обед</u>			
210	Суп крестьянский со сметаной 200/10 (пшено) <small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репчатый, пшено, масло растительное, соль, зелень (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-87, Б-2, Ж-5, У-8	20-00
100	Тефтели рыбные в соусе 50/50 <small>мятой филе, свинина (молотка), лук репчатый, хлеб пшеничный (крупный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар</small>	ККАЛ-147, Б-13, Ж-10, У-7	38-00
150	Картофельное пюре 150 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	25-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-638, Б-25, Ж-20, У-94	117-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка с повидлом <small>мука, повидло, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, яйца, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи</small>	ККАЛ-321, Б-4, Ж-10, У-54	24-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-524, Б-6, Ж-10, У-102	61-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16

Гребенникова

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Сыр в нарезке	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	16-00
250	Каша рисовая молочная с маслом 240/10 <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-236, Б-5, Ж-9, У-37	42-00
110	Омлет натуральный с маслом 105/5 <small>яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-162, Б-9, Ж-13, У-1	57-00
200	Чай с сахаром с молоком 50/150 <small>молоко свежее цельное 3,2%, сахар, чай</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	9-00
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-742, Б-25, Ж-29, 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	17-00
120	Тефтели рыбные в соусе 70/50 <small>минтай филе, сметана (жирная), лук репка, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	50-00
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	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-713, Б-23, Ж-22, У-111	135-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка с повидлом <small>мука, повидло, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-321, Б-4, Ж-10, У-54	24-00
200	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	21-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-484, Б-10, Ж-16, У-73	62-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16

Григоренко

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>			
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	6-00
250	Каша рисовая молочная с маслом 245/5 <i>рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>	ККАЛ-240, Б-5, Ж-9, У-38	32-00
200	Чай французский (ваниль) <i>сахар, чай, ванилин</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-537, Б-11, Ж-11, У-98	54-00
<u>обед</u>			
15	Помидор свежий с маслом растительным <i>помидор свежий, масло растительное</i>	ККАЛ-16, Ж-2, У-1	7-00
260	Суп крестьянский со сметаной (пшено) 250/10 <i>картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, пшено, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-105, Б-2, Ж-6, У-11	22-00
120	Тефтели рыбные в соусе 70/50 <i>минтай филе, свиная (пикант), лук репка, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар</i>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	50-00
180	Картофельное пюре 180 <i>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</i>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	30-00
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-790, Б-25, Ж-25, У-120	147-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка с повидлом <i>мука, повидло, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи ФХ</i>	ККАЛ-321, Б-4, Ж-10, У-54	24-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-494, Б-6, Ж-10, У-94	54-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16

Гребенникова
Е.И.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

