

меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	н. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	Каша ячневая молочная с маслом 245/5	ККАЛ-288, Б-9, Ж-7, У-46	32-00
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	4-00
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			47-00
<u>обед</u>			
260	Суп из овощей со сметаной 250/10	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	25-00
100	Шницель рубленый 100	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	67-00
180	Рис припущенный 180	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
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
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед			154-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	17-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			47-00

Директор
МБОУ СОШ № 16



8

Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.

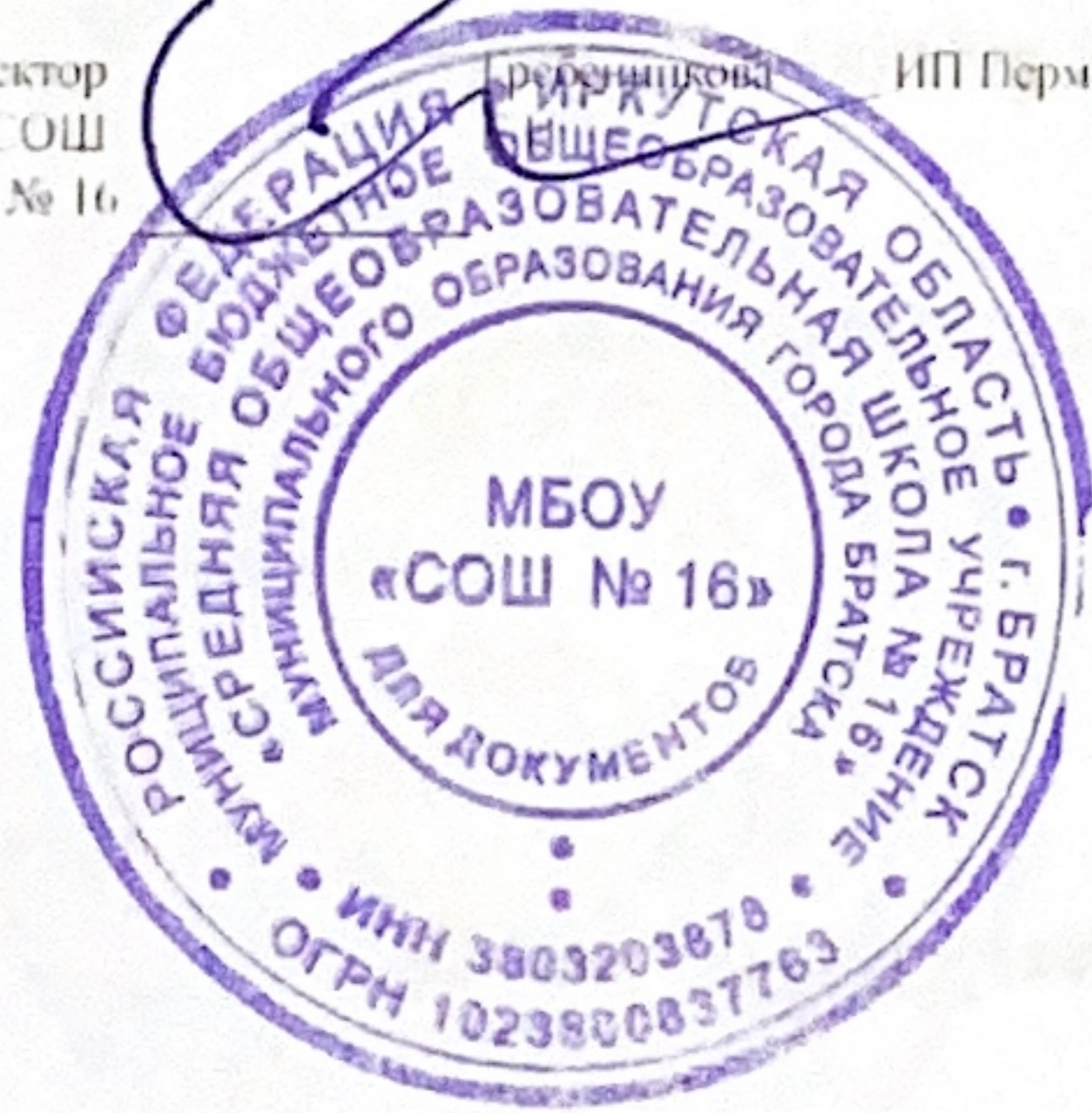
8



меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	н.п.п. (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 ячневая молочная с маслом 195/5	ККАЛ-136, Б-3, Ж-6, У-21	27-00
	<small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	4-00
	<small>сахар 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-433, Б-14, Ж-12, У-67	59-00
<u>обед</u>			
210	Суп из овощей со сметаной 200/10	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	21-00
	<small>картофель капуста сметана 15%, морковь лук репка горошек горошек консервированный масло растительное томат-паста соль</small>		
90	Шницель рубленый 90	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	60-00
	<small>фарш мясной хлеб пшеничный (ржаной) сахар панировочный масло растительное соль</small>		
150	Рис припущенный 150	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
	<small>рис масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	Напиток из с/фр	ККАЛ-117, У-29	8-00
	<small>сухофрукты сахар 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-847, Б-28, Ж-23, У-127	119-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
	<small>тесто слоеное дрожжевое фарш мясной масло растительное изюм яйца</small>		
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-416, Б-5, Ж-6, У-87	59-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16



ИП Пермякова
Е. В.

[Signature]

Пермякова Е. В.

Калькулятор
Пермякова Е. В.

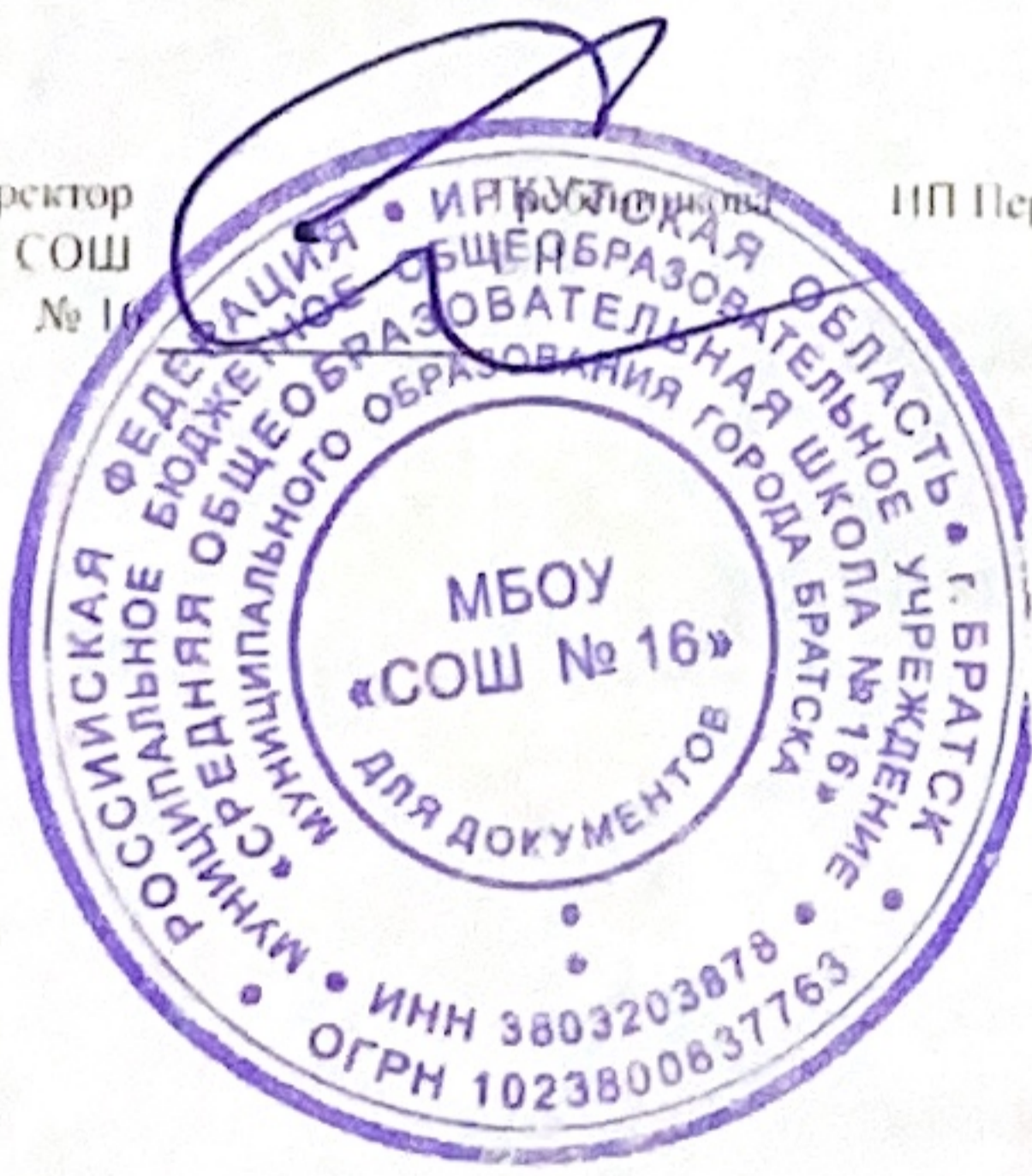
[Signature]



меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	н. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
210	Каша ячневая молочная с маслом 200/10 <small>ячка, молоко сухое 2,5%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-172, Б-4, Ж-7, У-21	36-00
95	Запеканка творожная Школьная 95 <small>творог свежий 5%, кефир 2,5%, манка, сахар, яйцо, сахар, паниров. масло растительное, соль, паниров.</small>	ККАЛ-144, Б-9, Ж-7, У-12	66-00
25	Соус Ягодный <small>черника свежемороженая, сахар</small>	ККАЛ-16, У-3	15-00
200	Чай фруктовый микс" <small>смесь фруктов (вишня, яблоко), сахар, чай</small>	ККАЛ-78, У-19	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-602, Б-19, Ж-16, У-91	135-00
<u>обед</u>			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-2	6-00
100	Шницель рубленый 100 <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (ржаной), сахар, паниров. масло растительное, соль</small>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	67-00
180	Рис припущенный 180 <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
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
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-839, Б-30, Ж-20, У-123	135-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с яблоком <small>тесто соевое, дрожжи, фарш яблочный, масло растительное, мажонг, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	33-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-350, Б-9, Ж-11, У-55	88-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16



ИП Пермякова
Е. В.

Е. В.

Пермякова Е. В.

Калькулятор
Пермякова Е. В.

Е. В.

