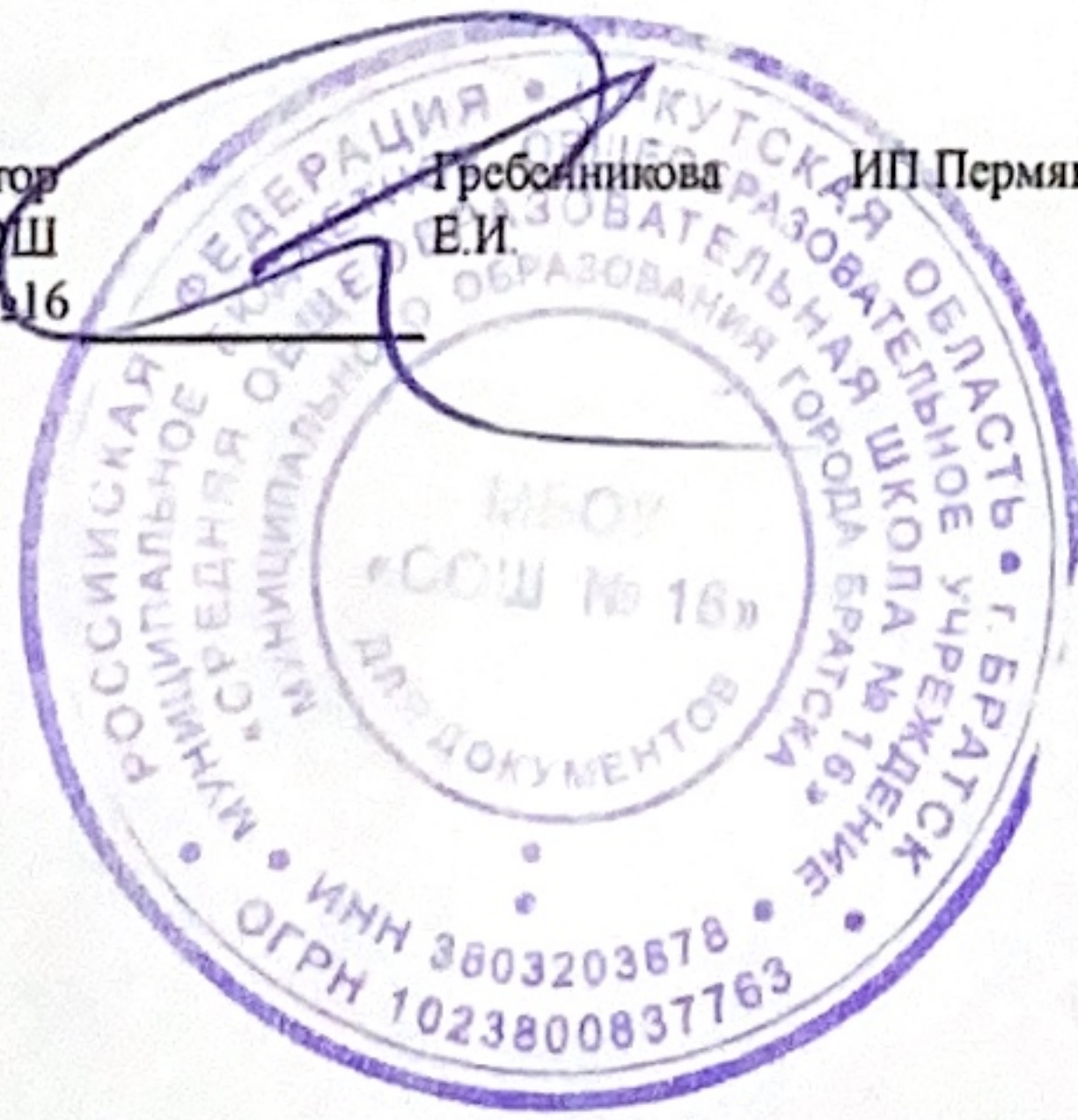


меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
250	Каша манная молочная с маслом 240/10	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	33-00
	<small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>		
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	4-00
	<small>сахар, чай, ванилин</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-506, Б-11, Ж-11, У-87	55-00
обед			
18	Помидор свежий с маслом растительным	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
	<small>помидор свежий, масло растительное</small>		
260	Суп из овощей со сметаной 250/10	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	26-00
	<small>картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста</small>		
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	68-00
	<small>печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар</small>		
180	Каша гречневая рассыпчатая	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
	<small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	Напиток яблочно-вишневый	ККАЛ-92, У-23	10-00
	<small>яблоки, сахар, вишня сухая, лимонная кислота</small>		
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-876, Б-31, Ж-27, У-129	146-00
полдник			
75	Пирожок с капустой	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
	<small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо</small>		
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
№16Гребенникова
Е.И. ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

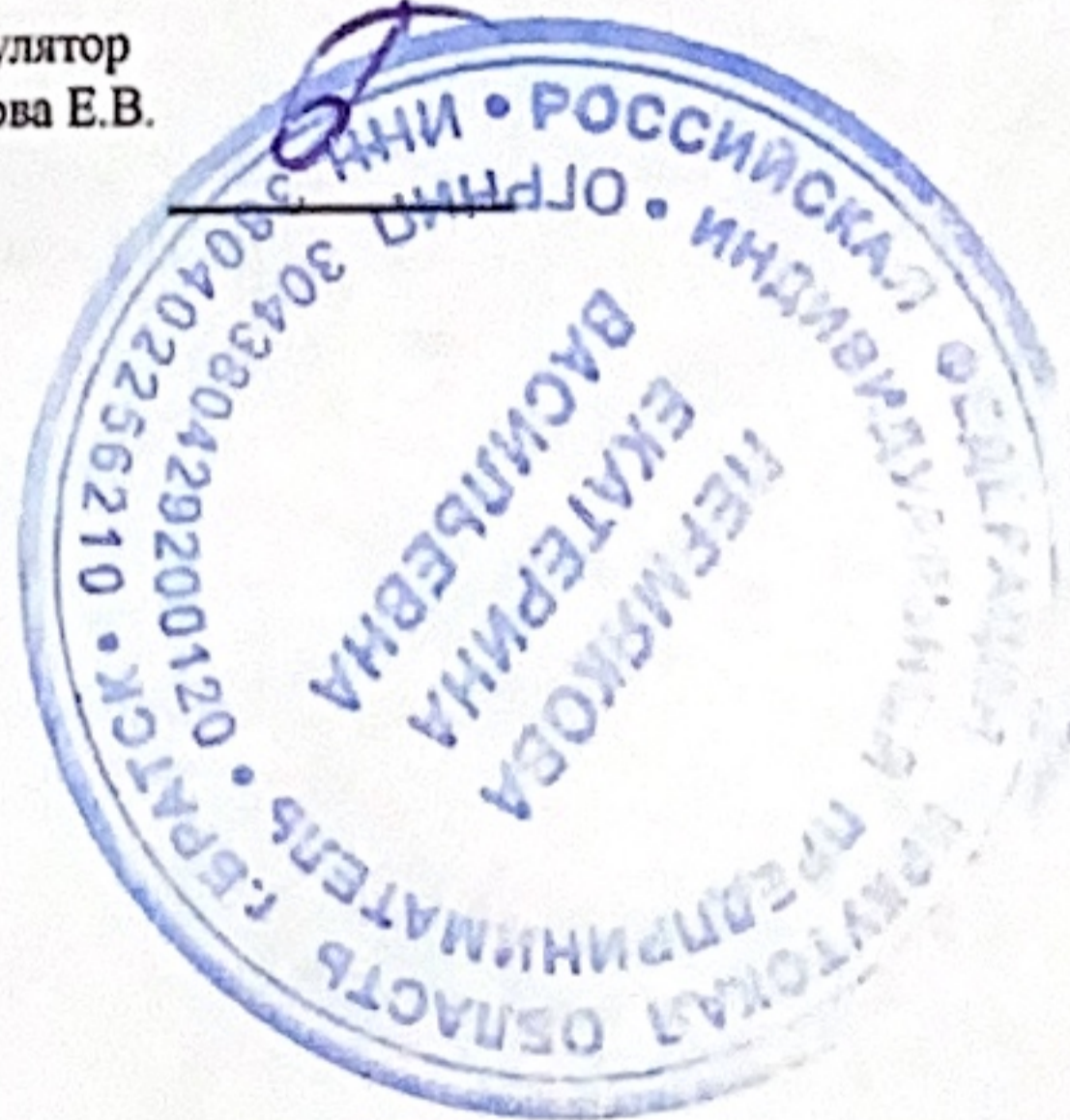
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
250	Каша манная молочная с маслом 240/10 <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	33-00
200	Чай французский (ваниль) <small>сахар, чай, ванилин</small>	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		ККАЛ-506, Б-11, Ж-11, У-87	55-00
обед			
18	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
260	Суп из овощей со сметаной 250/10 <small>картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста</small>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	26-00
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	68-00
180	Каша гречневая рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Напиток яблочно-вишневый <small>яблоки, сахар, вишня сухая, 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-876, Б-31, Ж-27, У-129	146-00
полдник			
75	Пирожок с капустой <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо</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

Гребенникова
Е.И. 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), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Горошек зеленый <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-4, У-1	8-00
100	Котлета рыбная в сырной панировке 100 <small>минтай филе, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), яйцо, масло растительное, сухари паниров., сыр твердый, мука, соль</small>	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	74-00
180	Картофельное пюре 180 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	31-00
200	Чай "Ежевичка" <small>сахар, брусника свежемороженая, чай</small>	ККАЛ-55, У-13	11-00
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-633, Б-25, Ж-19, У-88	135-00
обед			
18	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
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	68-00
180	Каша гречневая рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
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-765, Б-30, Ж-21, У-116	135-00
полдник			
75	Пирожок с капустой <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	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	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-12, Ж-14, У-45	81-00

Директор
МБОУ СОШ
№16

Гребенникова
Е.И.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

