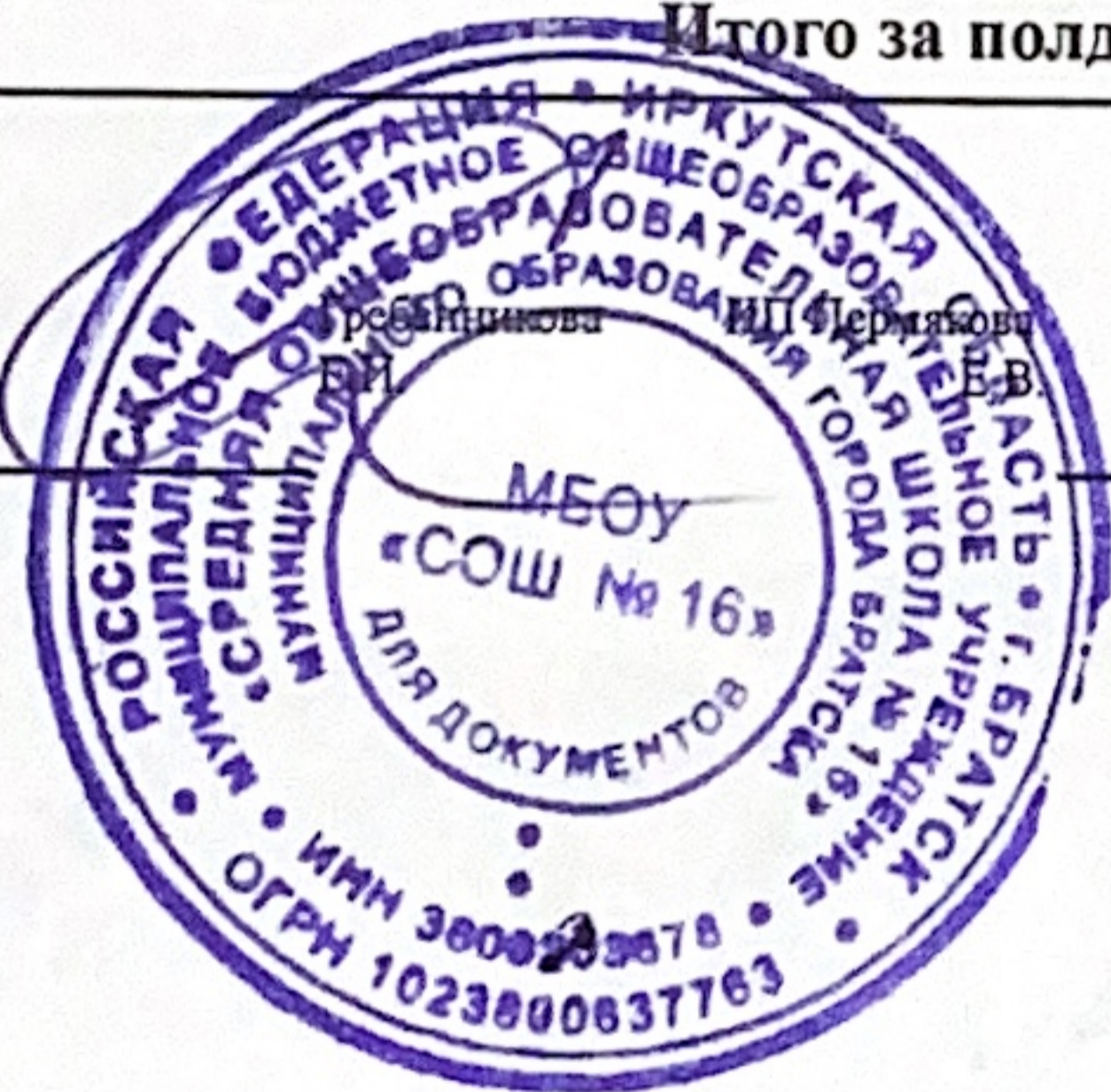


**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша дружба с маслом 195/5</b> <small>пшено, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-235, Б-6, Ж-9, У-32	28-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
75	<b>Булочка Домашняя</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-267, Б-11, Ж-2, У-52	21-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-609, Б-19, Ж-12, У-109	<b>55-00</b>
<b>обед</b>			
210	<b>Рассольник Ленинградский со сметаной 200/10</b> <small>картофель, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь, перловка, лук репка, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-96, Б-2, Ж-4, У-20	23-00
90	<b>Котлета рубленая из птицы (курица) 90</b> <small>куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-269, Б-17, Ж-15, У-17	57-00
150	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука</small>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	26-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-777, Б-28, Ж-24, У-120	<b>123-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Корж молочный 75 гр</b>	ККАЛ-115, Б-2, Ж-3, У-19	25-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-288, Б-4, Ж-3, У-60	<b>55-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.





## меню (БП, РП 12-18 лет)

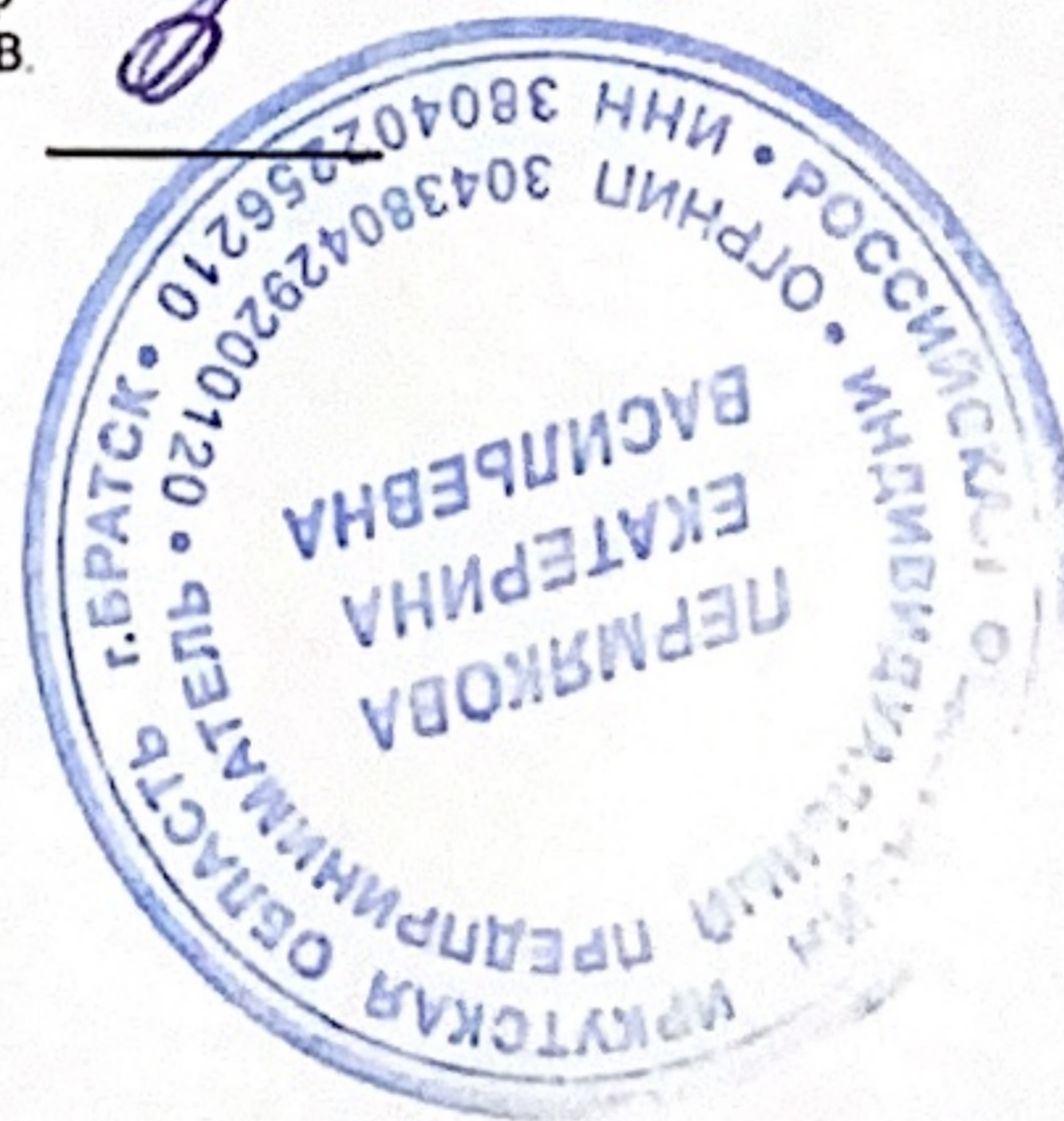
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
210	<b>Каша дружба с маслом 200/10</b> <small>пшено, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-209, Б-4, Ж-10, У-26	36-00
90	<b>Запеканка творожная Школьная 90</b> <small>творог свежий 9%, кефир 2,5%, манка, яйцо, сахар, сухари паниров., масло растительное, сода, ванилин</small>	ККАЛ-131, Б-8, Ж-8, У-10	65-00
25	<b>Молоко сгущенное</b>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-2, У-14	15-00
200	<b>Чай яблочный</b> <small>яблоки, сахар, чай</small>	ККАЛ-82, У-20	8-00
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
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-696, Б-20, Ж-21, У-106	<b>135-00</b>
<u>обед</u>			
15	<b>Салат из свежих помидоров</b> <small>помидор свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-15, Ж-1, У-1	9-00
100	<b>Котлета Пожарская 100</b> <small>куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., яйцо, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-249, Б-16, Ж-13, У-18	71-00
180	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5%, мука</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	31-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-94, У-22	12-00
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
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-742, Б-28, Ж-20, У-111	<b>135-00</b>
<u>полдник</u>			
50	<b>Язычок слоеный</b> <small>тесто слоеное пресное, сахар</small>	ККАЛ-189, Б-2, Ж-5, У-30	25-00
200	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	33-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-336, Б-9, Ж-11, У-49	<b>75-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

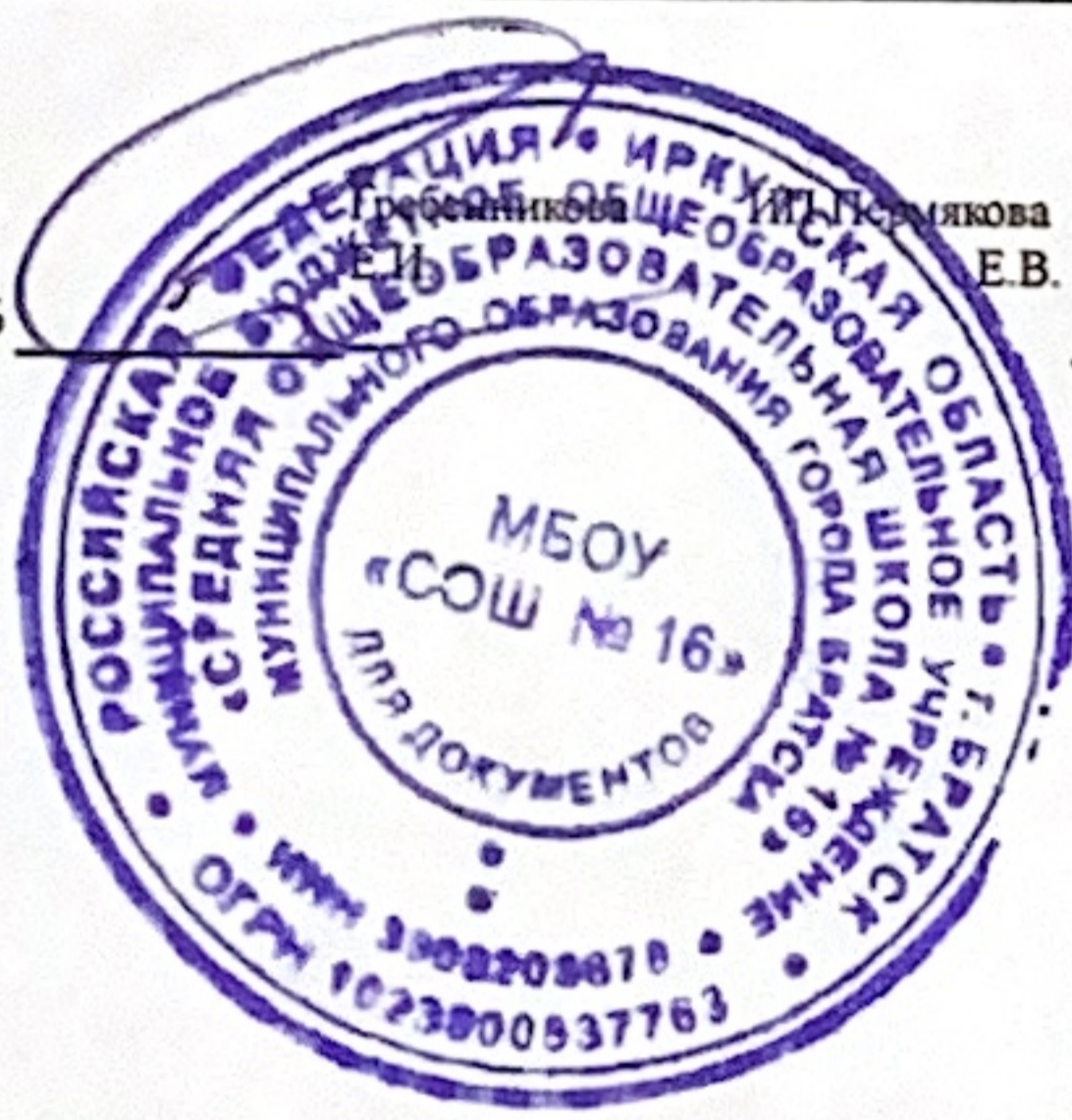




**меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
250	<b>Каша Дружба с маслом 245/5</b> <small>пшено, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</small>	ККАЛ-243, Б-7, Ж-7, У-37	31-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>44-00</b>
<b>обед</b>			
15	<b>Салат из свежих помидоров</b> <small>помидор свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-15, Ж-1, У-1	9-00
260	<b>Рассольник Ленинградский со сметаной 250/10</b> <small>картофель, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь, перловка, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-105, Б-2, Ж-5, У-22	26-00
100	<b>Котлета Пожарская 100</b> <small>куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., яйцо, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-249, Б-16, Ж-13, У-18	71-00
180	<b>Картофель тушеный</b> <small>картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	31-00
200	<b>Напиток из с/фр</b> <small>сухофрукты, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-117, У-29	8-00
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
<b>Итого за обед</b>			<b>157-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Корж молочный 75 гр</b>	ККАЛ-115, Б-2, Ж-3, У-19	25-00
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-49, У-11	19-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>44-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

