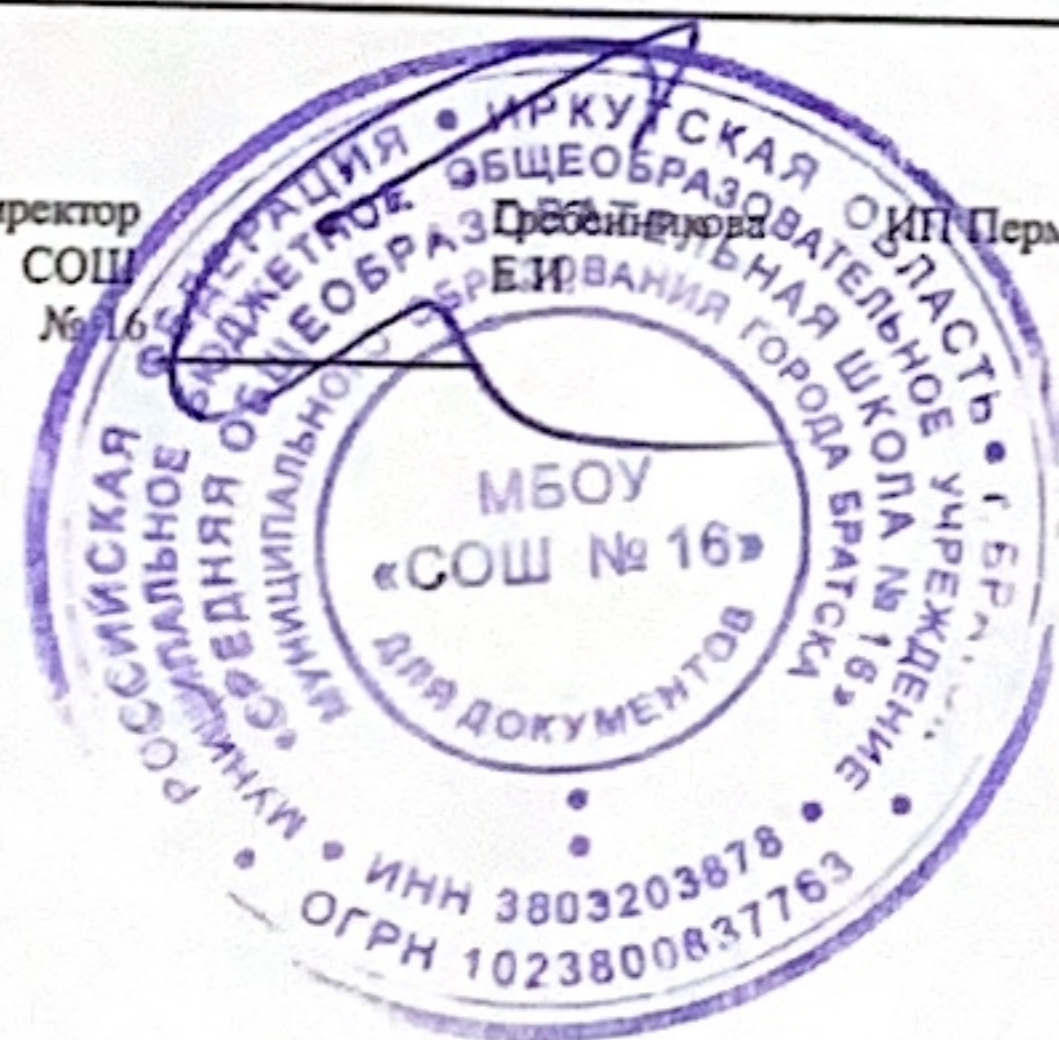


19.12.2024 (БП, РП 12-18 лет, 4чт)

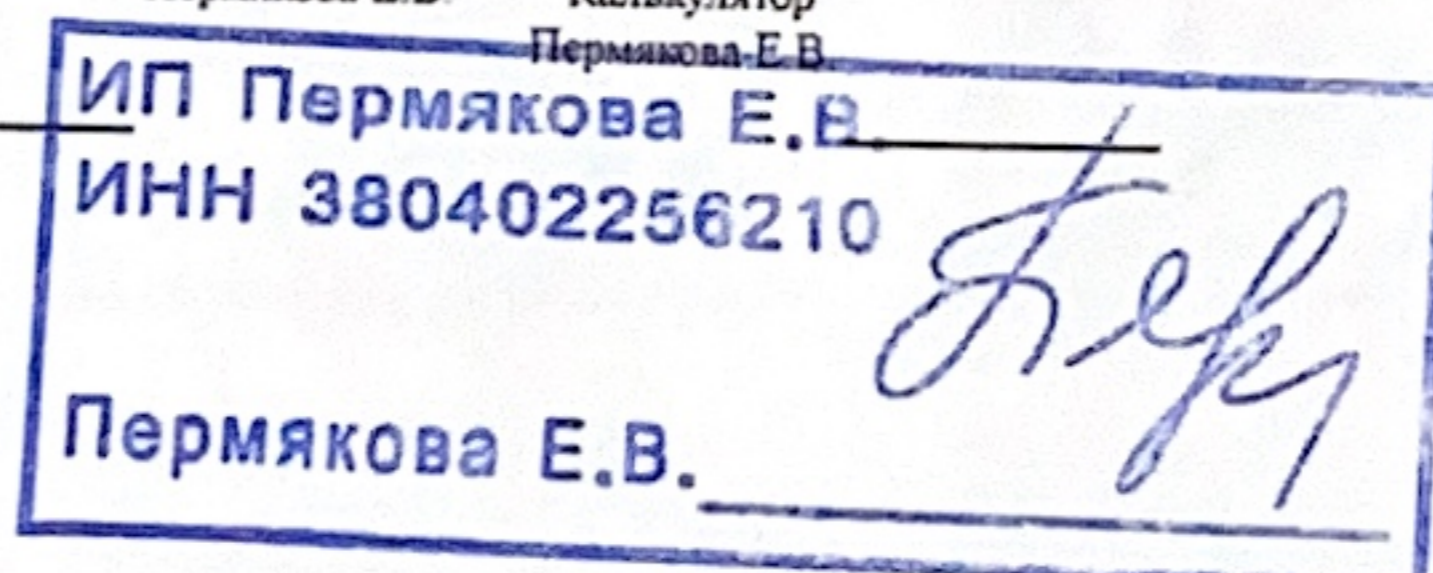
**меню (БП, РП 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
20	<b>Горошек зеленый</b> <small>горошек зеленый, масло растительное</small>	ККАЛ-8, Б-1, У-1	15-00
105	<b>Котлета рубленая из мяса с маслом сливочным 100/5</b> <small>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-322, Б-9, Ж-27, У-16	77-00
180	<b>Рис припущенный 180</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-36	25-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	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
<b>Итого за завтрак</b>			<b>135-00</b>
<b>обед</b>			
20	<b>Огурец консервированный</b>	ККАЛ-2	10-00
110	<b>Ежики в сметанно-томатном соусе 80/30</b> <small>фарш мясной, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-263, Б-7, Ж-21, У-12	68-00
180	<b>Каша перловая рассыпчатая 180</b> <small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	18-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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>135-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Булочка с повидлом обсыпная</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, повидло, соль, дрожжи сух., масло растительное</small>	ККАЛ-237, Б-18, Ж-4, У-35	28-00
200	<b>Кефир 2,5%</b>	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	23-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>84-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ №16  
ИП Пермякова Е.В.



Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.





**меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)**

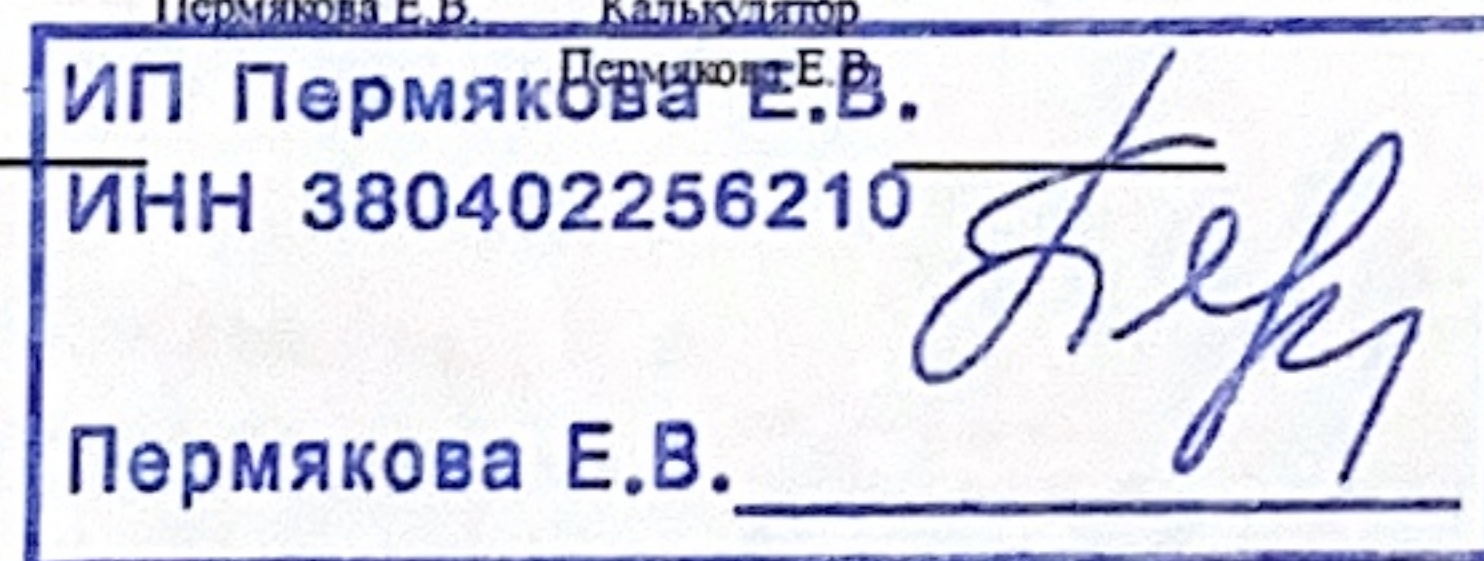
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
250	<b>Каша пшеничная молочная с маслом 245/5</b> <small>пшено, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	30-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
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-432, Б-10, Ж-10, У-77	<b>44-00</b>
<b>обед</b>			
15	<b>Огурец консервированный</b>	ККАЛ-2	8-00
260	<b>Борщ с капустой и картофелем 250/10</b> <small>свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	24-00
110	<b>Ежики в сметанно - томатном соусе 80/30</b> <small>фарш мясной, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-263, Б-7, Ж-21, У-12	68-00
180	<b>Каша перловая рассыпчатая 180</b> <small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	18-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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-980, Б-23, Ж-32, У-139	<b>157-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Пирожок с капустой</b> <small>капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо</small>	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	14-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	<b>44-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16  
ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор

ИП Пермякова Е.В.  
ИНН 380402256210

Пермякова Е.В.





**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>			
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	24-00
	<small>пшеница, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>		
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	3-00
	<small>сахар, чай, ванилин</small>		
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-504, Б-17, Ж-13, У-76	<b>55-00</b>
<b>обед</b>			
210	Борщ с капустой и картофелем 200/10	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	19-00
	<small>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</small>		
90	Ежики в сметанно-томатном соусе 60/30	ККАЛ-201, Б-5, Ж-16, У-9	53-00
	<small>фарш мясной, лук репка, сметана 15%, мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, рис, томат-паста, соль</small>		
150	Каша перловая рассыпчатая 150	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	15-00
	<small>перловка, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>		
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	27-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-812, Б-19, Ж-27, У-117	<b>123-00</b>
<b>полдник</b>			
75	Пирожок с картофелем	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	18-00
	<small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-330, Б-10, Ж-6, У-58	<b>55-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16

