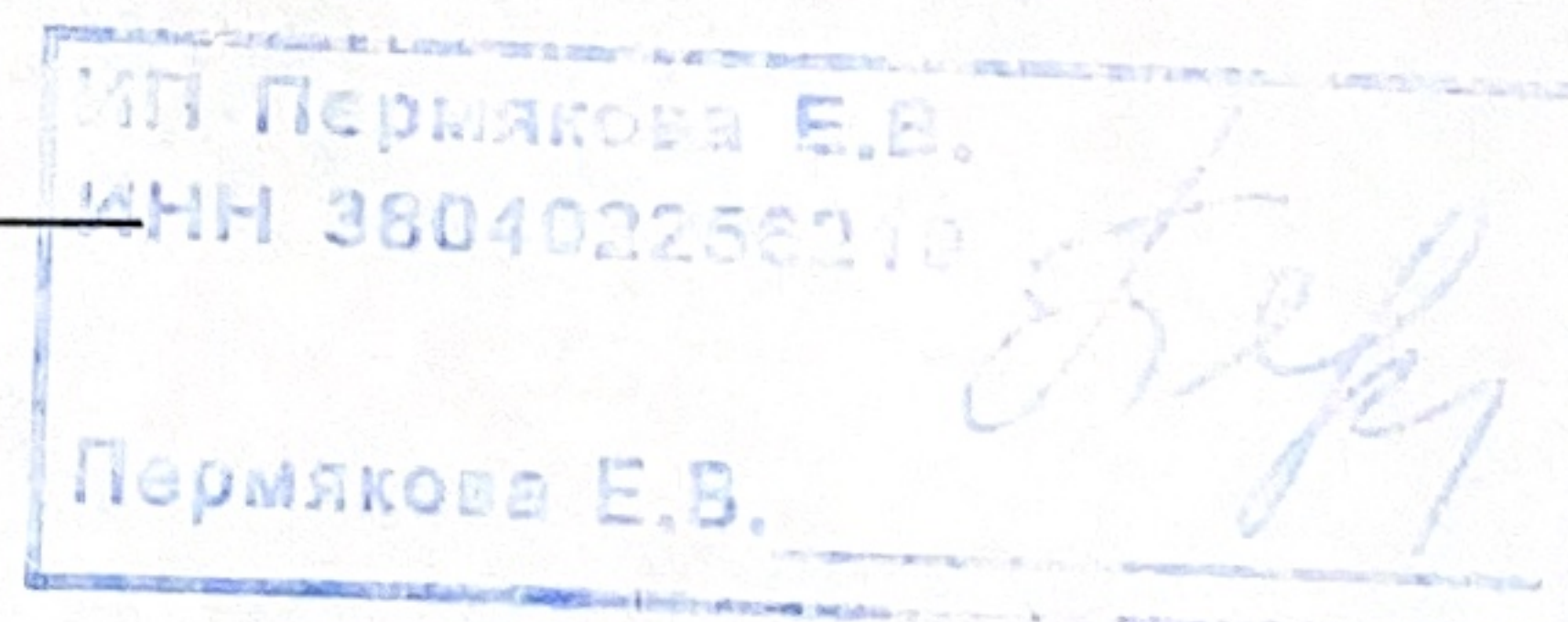
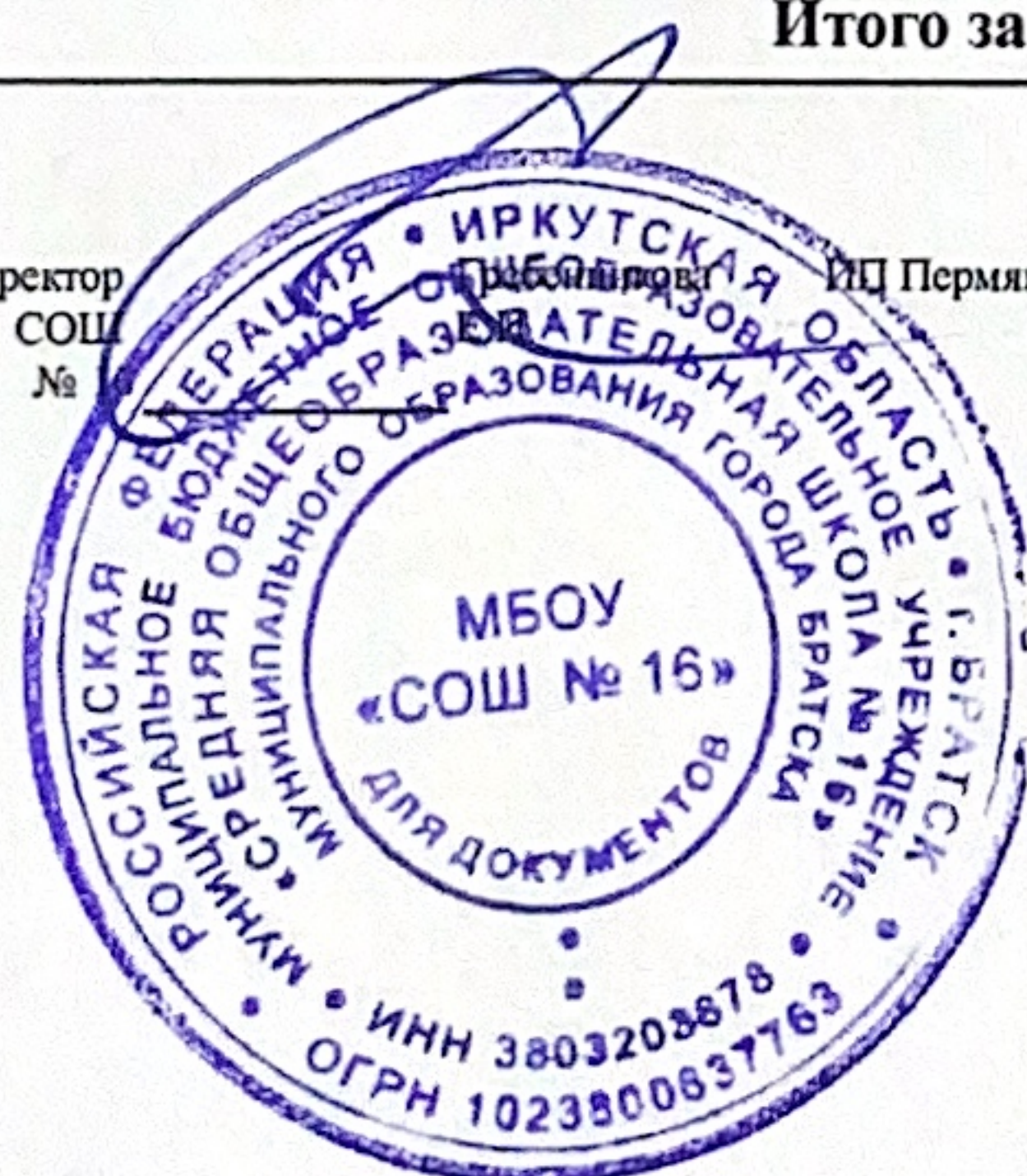


**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом 195/5</b> <small>рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-193, Б-5, Ж-6, У-30	29-00
40	<b>Омлет натуральный</b> <small>яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-59, Б-3, Ж-5	19-00
200	<b>Чай французский (ваниль)</b> <small>сахар, чай, ванилин</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-474, Б-13, Ж-12, У-75	<b>61-00</b>
<u>обед</u>			
210	<b>Суп крестьянский со сметаной 200/10 (пшено)</b> <small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, пшено, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-87, Б-2, Ж-5, У-8	17-00
100	<b>Тефтели рыбные в соусе 50/50</b> <small>минтай филе, свинина (окорок), лук репка, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5%, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар</small>	ККАЛ-147, Б-13, Ж-10, У-7	42-00
150	<b>Картофельное пюре 150</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-133, Б-3, Ж-4, У-20	27-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	22-00
65	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-638, Б-25, Ж-20, У-94	<b>117-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Булочка с повидлом</b> <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	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	<b>Мармелад трицветик</b>	ККАЛ-29, У-7	7-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-524, Б-6, Ж-10, У-102	<b>61-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ №16  
ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.



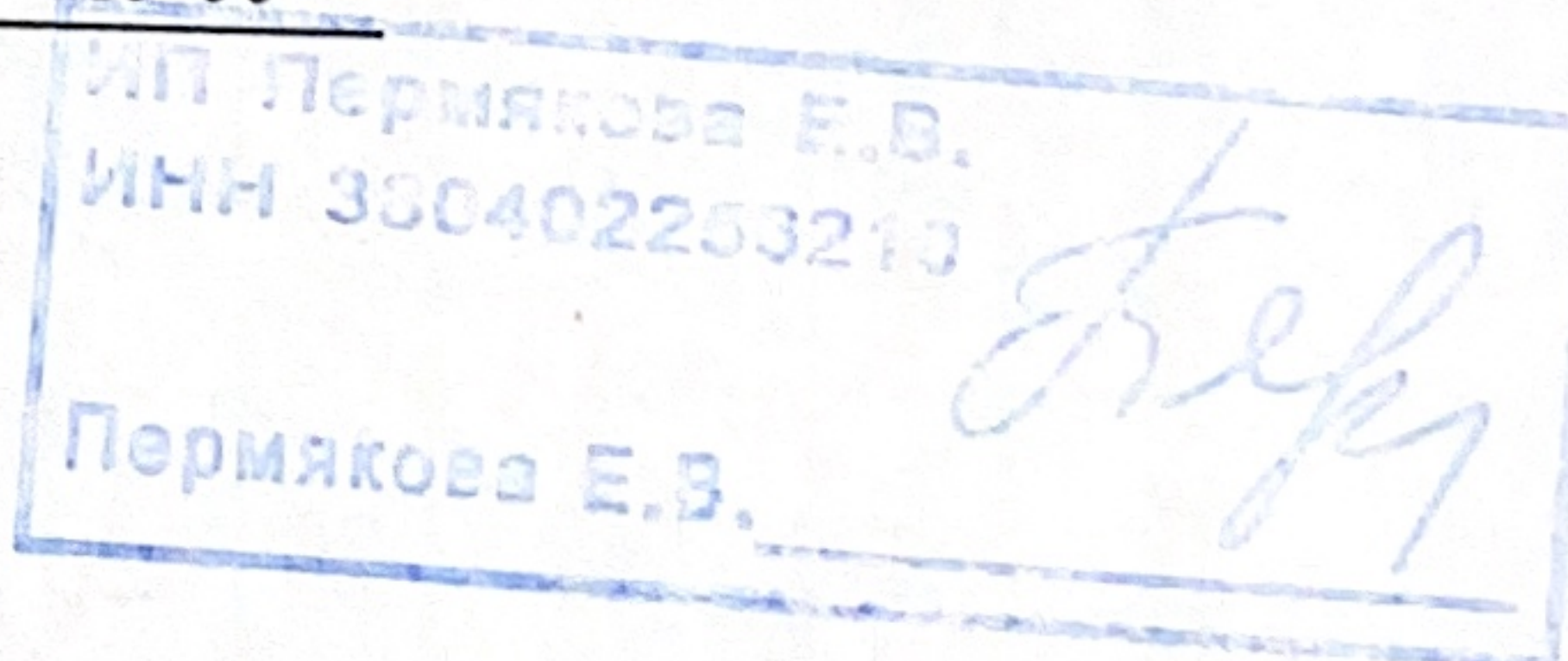
13.01.2025 (БП, РП 12-18 лет, 4пп)

**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>			
15	<b>Сыр в нарезке</b>	ККАЛ-52, Б-4, Ж-4	16-00
250	<b>Каша рисовая молочная с маслом 240/10</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-236, Б-5, Ж-9, У-37	42-00
110	<b>Омлет натуральный с маслом 105/5</b> <small>яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-162, Б-9, Ж-13, У-1	57-00
200	<b>Чай с шиповником</b> <small>сахар, шиповник, чай</small>	ККАЛ-64, У-15	9-00
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>			
15	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидор свежий, масло растительное</small>	ККАЛ-16, Ж-2, У-1	8-00
120	<b>Тефтели рыбные в соусе 70/50</b> <small>минтай филе, свинина (окорок), 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	56-00
180	<b>Картофельное пюре 180</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	32-00
200	<b>Сок фруктовый яблочно-виноградный</b>	ККАЛ-125, Б-1, У-30	26-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	5-00
<b>Итого за обед</b>			<b>135-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Булочка с повидлом</b> <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	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>63-00</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)
<u>завтрак</u>			
250	<b>Каша рисовая молочная с маслом 245/5</b> <small>рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-240, Б-5, Ж-9, У-38	36-00
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>54-00</b>
<u>обед</u>			
260	<b>Суп крестьянский со сметаной (пшено) 250/10</b> <small>картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, пшено, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-105, Б-2, Ж-6, У-11	20-00
120	<b>Тефтели рыбные в соусе 70/50</b> <small>минтай филе, свинина (окорок), 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	56-00
180	<b>Картофельное пюре 180</b> <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5%, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	32-00
200	<b>Сок фруктовый яблочно-виноградный</b>	ККАЛ-125, Б-1, У-30	26-00
70	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	5-00
<b>Итого за обед</b>			<b>147-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Булочка с повидлом</b> <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	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>54-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

