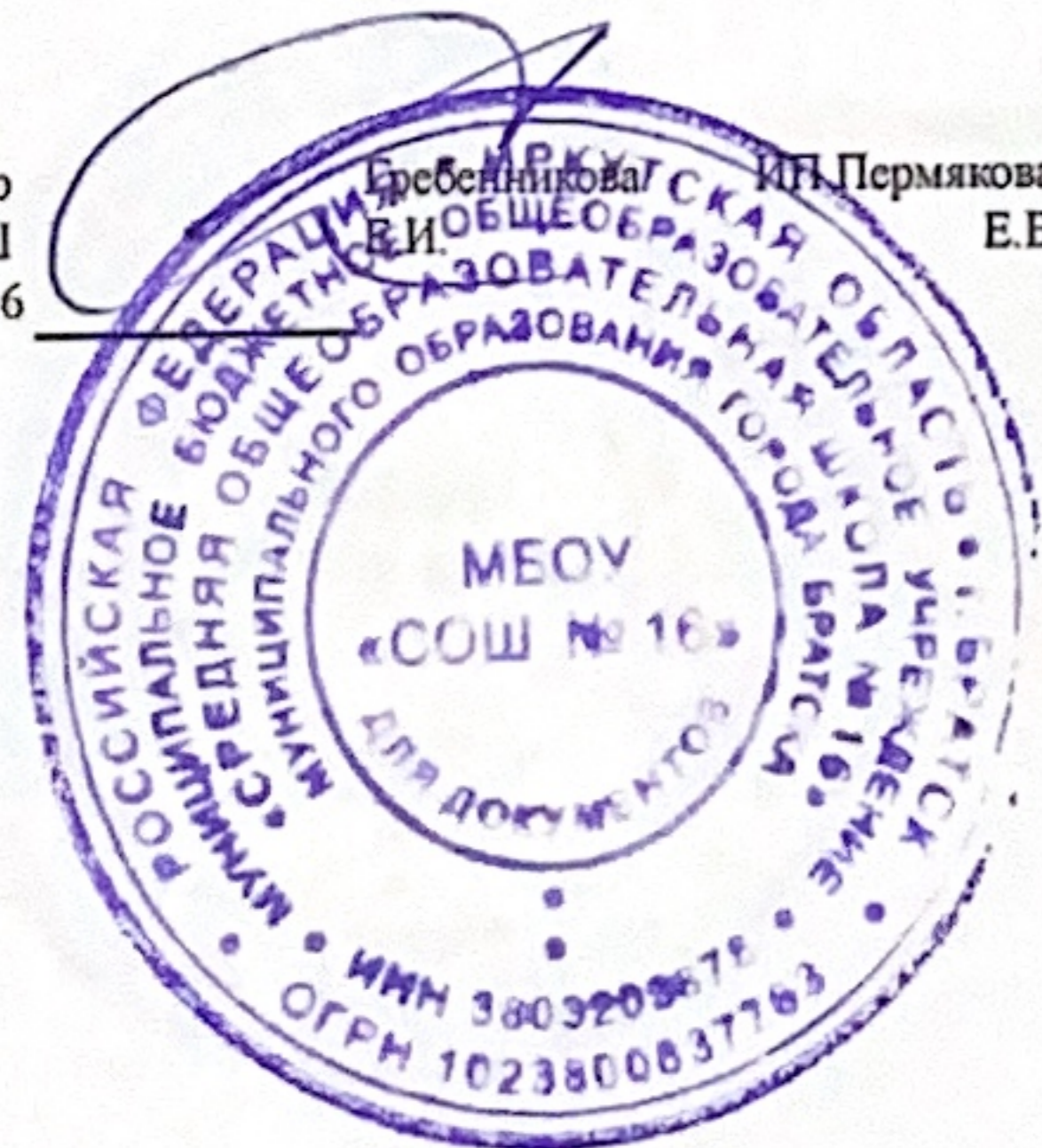


**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
85	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-38, У-8	14-00
200	<b>Каша геркулес молочная с маслом 195/5</b> <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-215, Б-6, Ж-8, У-27	26-00
200	<b>Чай с сахаром, лимоном</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ККАЛ-77, У-19	7-00
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>			<b>55-00</b>
<b>обед</b>			
210	<b>Щи из свежей капусты с картофелем. 200/10</b> <small>капуста, картофель, морковь, говядина-тушенка, лук репка, томатная паста, масло растительное, соль, лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-2, Ж-6, У-17	19-00
90	<b>Биточки по-Братски 90</b> <small>куры грудка, фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-175, Б-9, Ж-13, У-7	63-00
150	<b>Макароньы отварные (рожки) 150</b> <small>макароньы (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
200	<b>Напиток из чернослива, яблок</b> <small>яблоки, чернослив, сахар, лимонная кислота</small>	ККАЛ-115, У-28	17-00
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>			<b>123-00</b>
<b>полдник</b>			
65	<b>Булочка Российская</b> <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-280, Б-10, Ж-6, У-42	18-00
200	<b>Напиток овсяный шоколадный 1/200</b>	ККАЛ-370, Б-10, Ж-32, У-95	37-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>55-00</b>

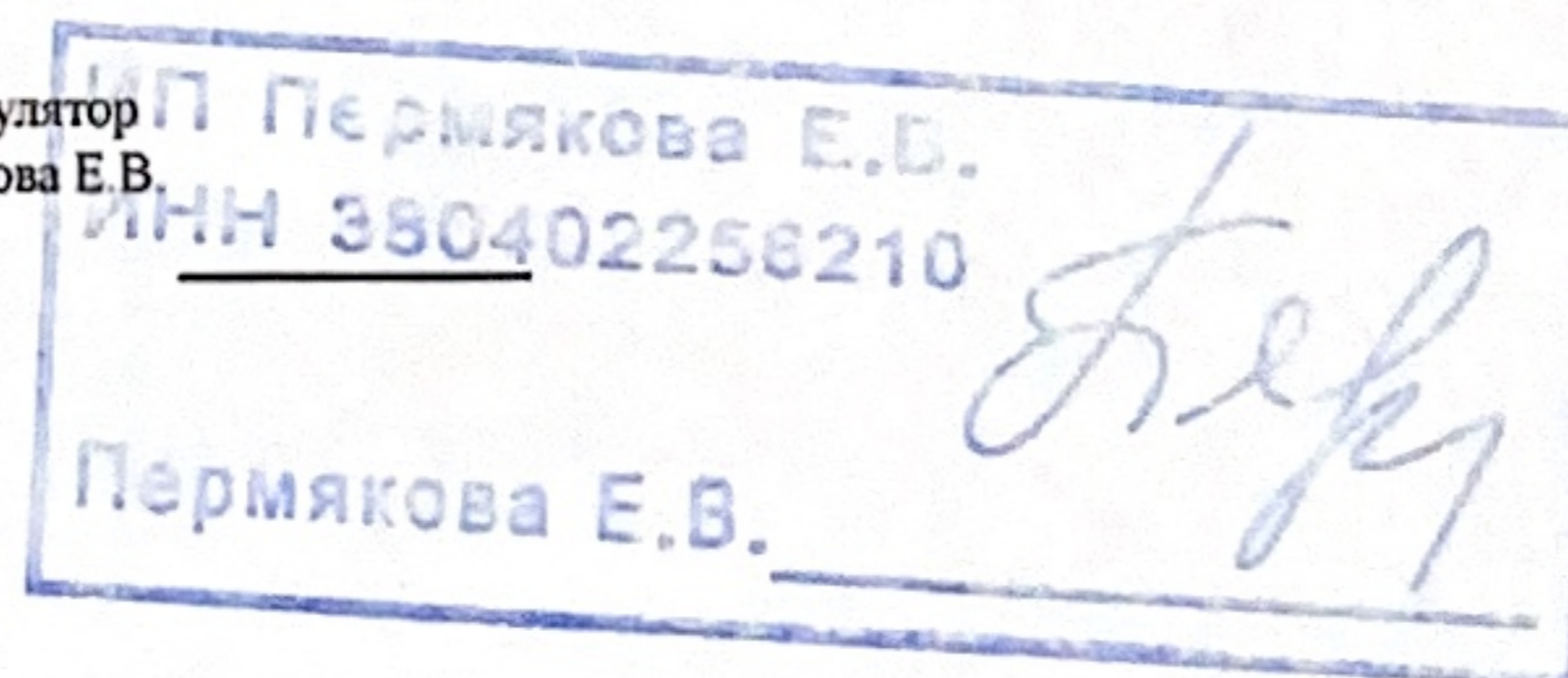
Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

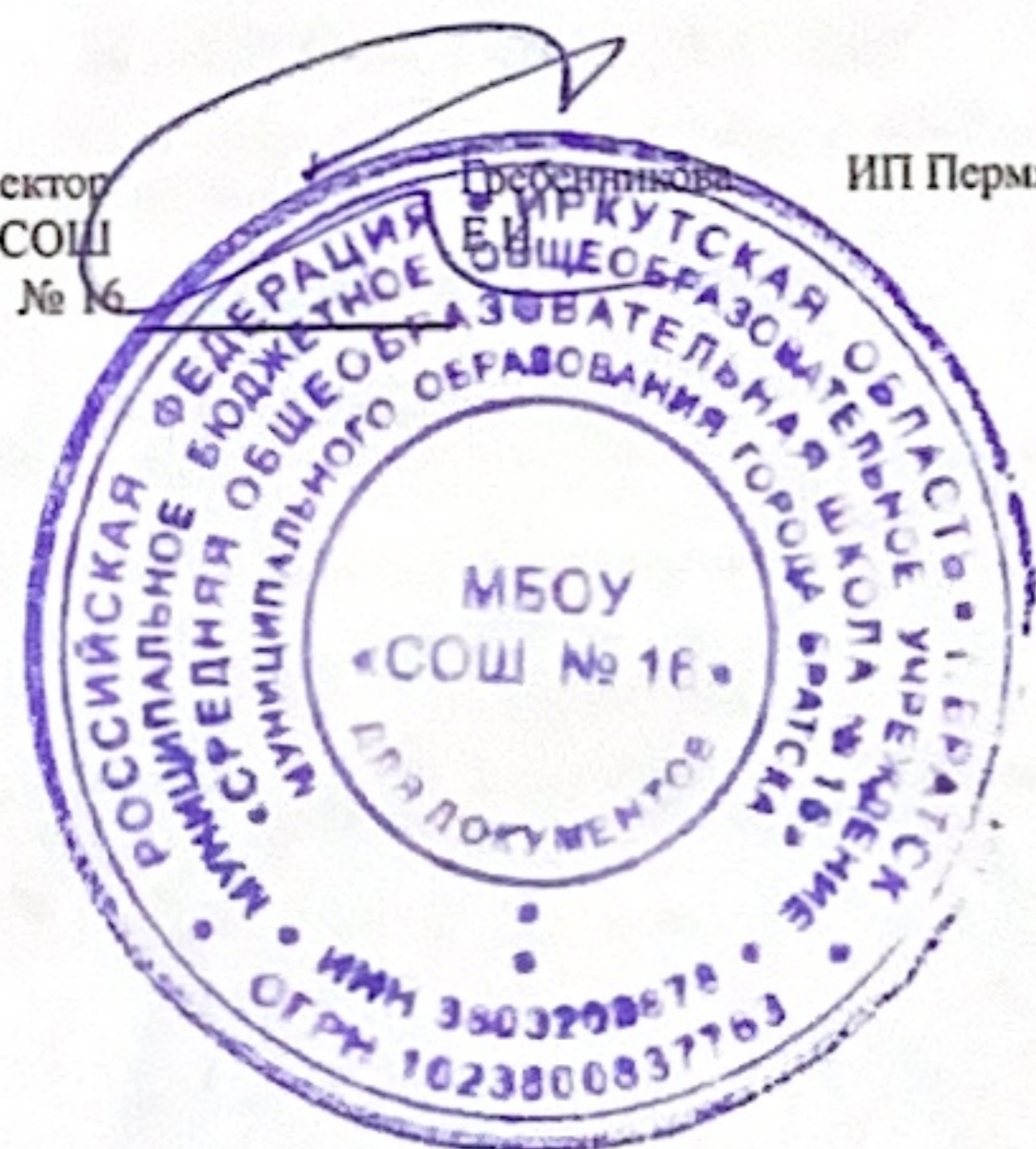
Калькулятор  
Пермякова Е.В.



**меню (БП, РП 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Огурец консервированный	ККАЛ-2	8-00
110	Шарики рыбные 80/30 <small>минтай б/г потрош, творог свежий 9%, кури грудка, лук репка, мука, масло растительное, манка, томат-паста, морковь, яйцо, соль, сахар</small>	ККАЛ-131, Б-11, Ж-6, У-10	61-00
180	Картофельное пюре 180 <small>картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	32-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	23-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-585, Б-22, Ж-14, У-93	<b>135-00</b>
<u>обед</u>			
100	Биточки школьные. <small>фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-235, Б-16, Ж-16, У-10	78-00
180	Макароньы отварные (рожки) <small>макароньы (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Сок фруктовый яблочный	ККАЛ-85, Б-1, У-20	27-00
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
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-752, Б-31, Ж-22, У-112	<b>135-00</b>
<u>полдник</u>			
80	Пряник промышленный	ККАЛ-269, Б-4, Ж-2, У-62	29-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-153, Б-5, Ж-5, У-22	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-466, Б-10, Ж-8, У-94	<b>81-00</b>

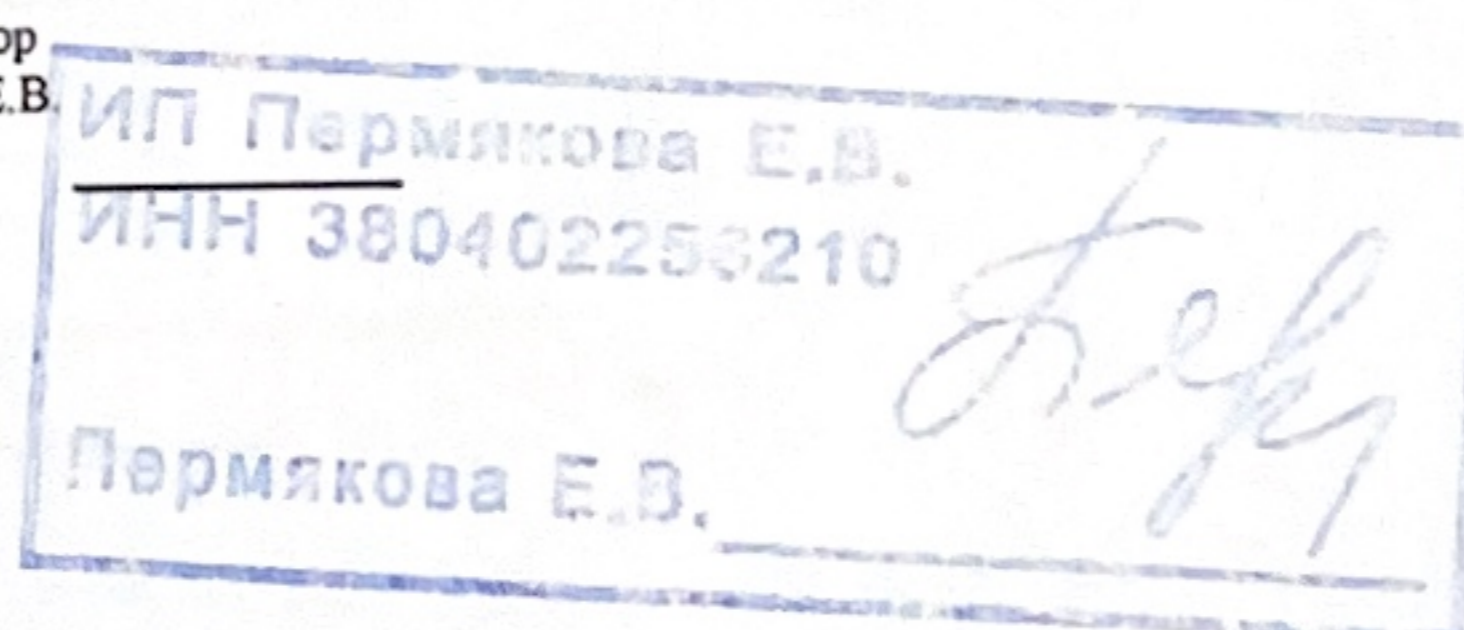
Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



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>			
20	<b>Повидло фруктовое</b>	ККАЛ-430, Б-1, У-114	7-00
250	<b>Каша геркулес молочная с маслом 245/5</b> <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-270, Б-8, Ж-12, У-32	30-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>50-00</b>
<b>обед</b>			
260	<b>Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 250/10</b> <small>капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль, лавровый лист</small>	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-17	23-00
100	<b>Биточки по-Братски 100</b> <small>куры грудка, фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, соль</small>	ККАЛ-195, Б-10, Ж-15, У-8	71-00
180	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <small>макароньы (рожки), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Сок фруктовый яблочный</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>151-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Булочка Российская 75.</b> <small>мука, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, меланж, соль, дрожжи сух, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-323, Б-12, Ж-7, У-48	20-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>50-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16

Гребенникова  
Е.И.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

