

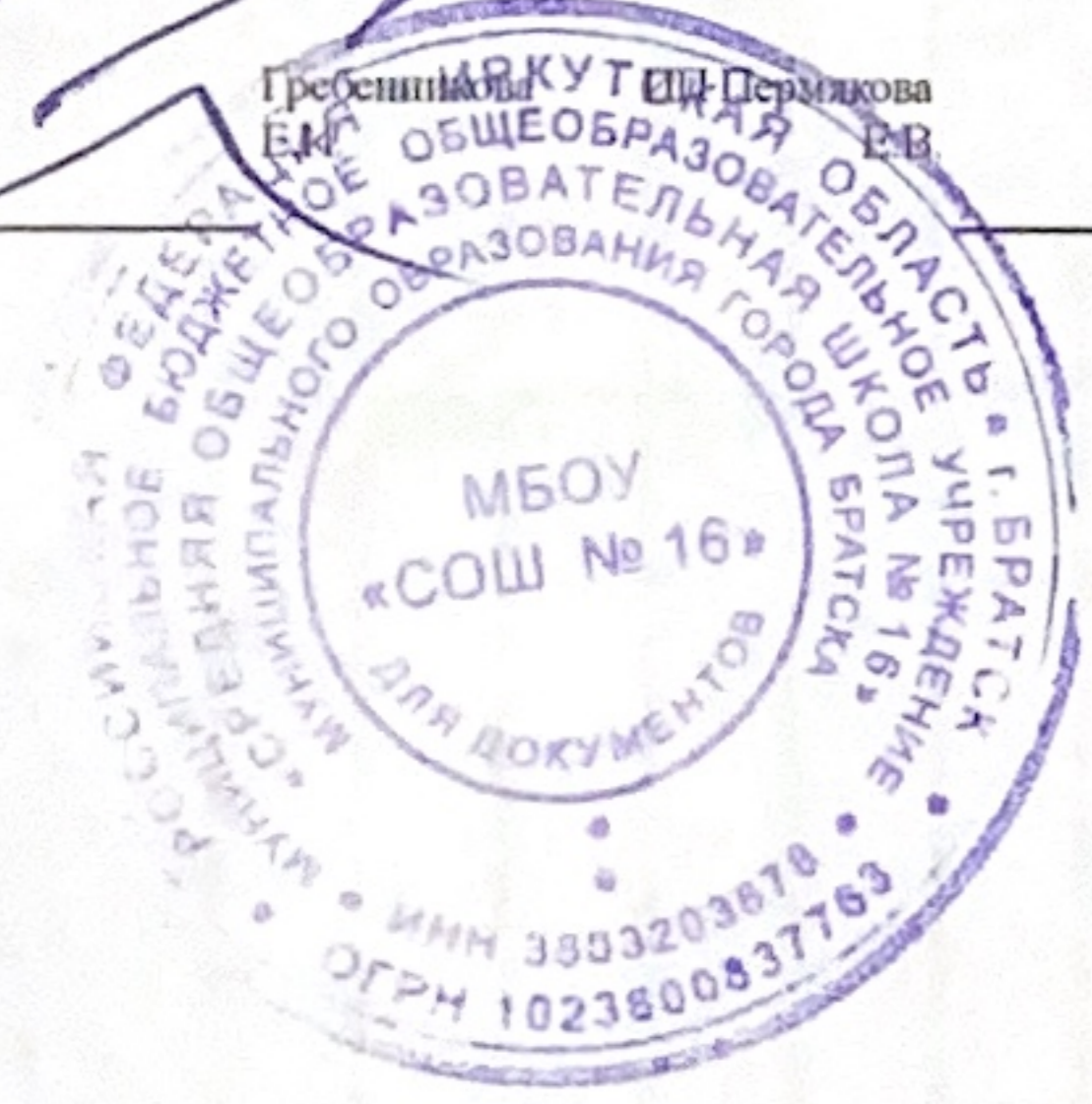
# меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	<b>Каша ячневая молочная с маслом 245/5</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-288, Б-9, Ж-7, У-46	32-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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-554, Б-15, Ж-9, У-100	47-00
<u>обед</u>			
260	<b>Суп из овощей со сметаной 250/10</b> <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	25-00
100	<b>Шницель рубленый 100</b> <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	67-00
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>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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-941, Б-32, Ж-26, У-133	154-00
<u>полдник</u>			
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	17-00
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	47-00

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16

Гребенникова Е.В.  
Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

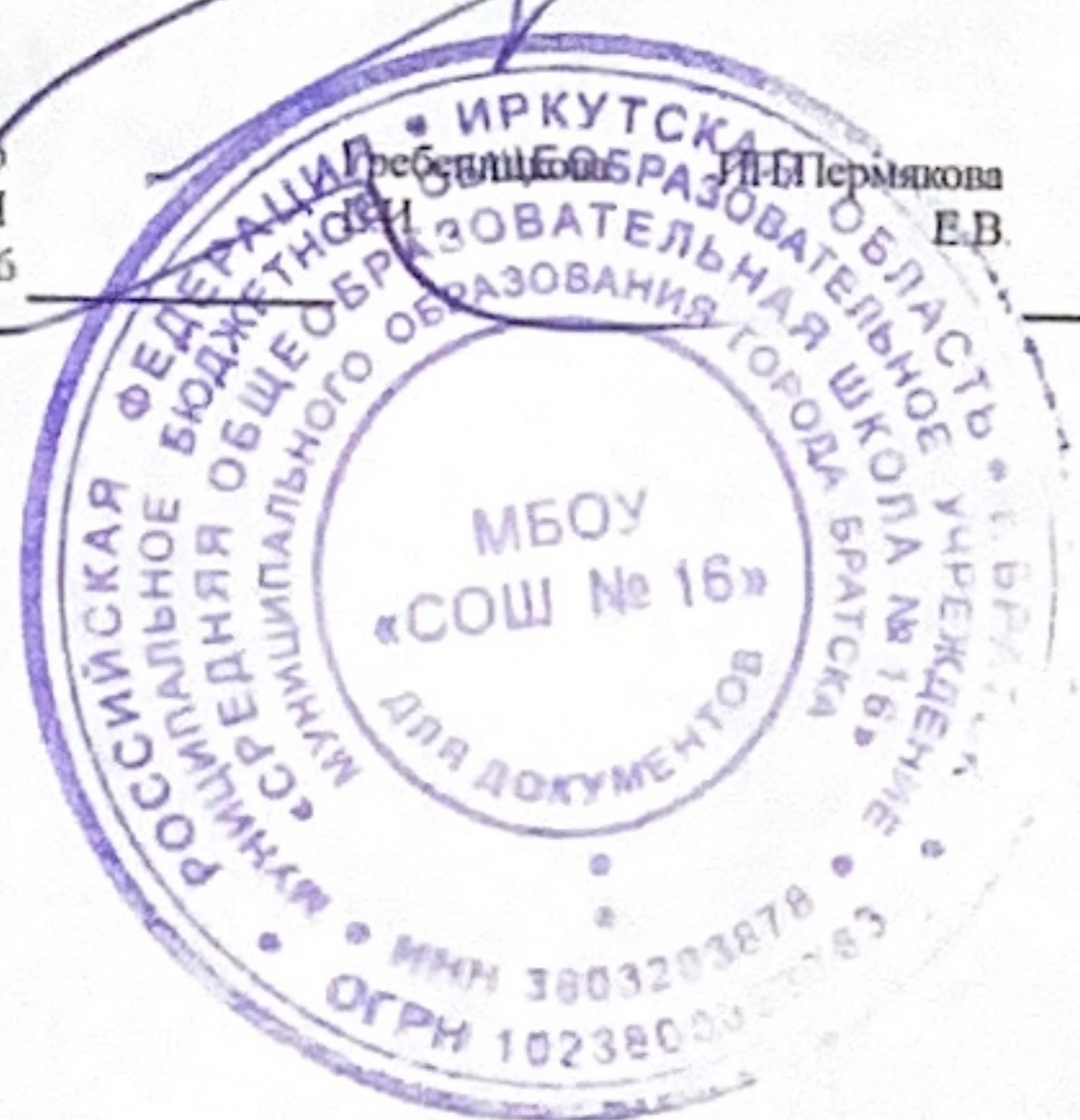


ИП Пермякова Е.В.  
ИНН 380402256210  
Пермякова Е.В.

## меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (кккл), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
210	<b>Каша ячневая молочная с маслом 200/10</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5%, сахар, соль</small>	ККАЛ-205, Б-5, Ж-8, У-29	37-00
95	<b>Запеканка творожная Школьная 95</b> <small>творог свежий 5%, кефир 2,5%, манка, сахар, яйцо, сухари паниров., масло растительное, сода, ванилин</small>	ККАЛ-144, Б-9, Ж-7, У-12	68-00
30	<b>Соус Ягодный</b> <small>сахар, смородина красная свежемороженая</small>	ККАЛ-19, У-4	15-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	4-00
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>
<u>обед</u>			
10	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-2	6-00
100	<b>Шницель рубленый 100</b> <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-290, Б-17, Ж-14, У-18	67-00
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>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	25-00
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>
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с яблоком</b> <small>тесто сдобное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
200	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>90-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16



Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

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)
<u>завтрак</u>			
54	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	20-00
200	<b>Каша ячневая молочная с маслом 195/5</b> <small>ячка, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-136, Б-3, Ж-6, У-21	27-00
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
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>59-00</b>
<u>обед</u>			
210	<b>Суп из овощей со сметаной 200/10</b> <small>картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, томат-паста, соль</small>	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	21-00
90	<b>Шницель рубленый 90</b> <small>фарш мясной, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль</small>	ККАЛ-277, Б-17, Ж-14, У-15	60-00
150	<b>Рис припущенный 150</b> <small>рис, масло сливочное крестьянское 72,5%, соль</small>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-4, У-35	21-00
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>			<b>119-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Пирожок с яблоком</b> <small>тесто сдобное дрожжевое, фарш яблочный, масло растительное, меланж, мука</small>	ККАЛ-213, Б-3, Ж-6, У-39	22-00
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>			<b>59-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ № 16  
И.В. Пермякова

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

