

**меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)**

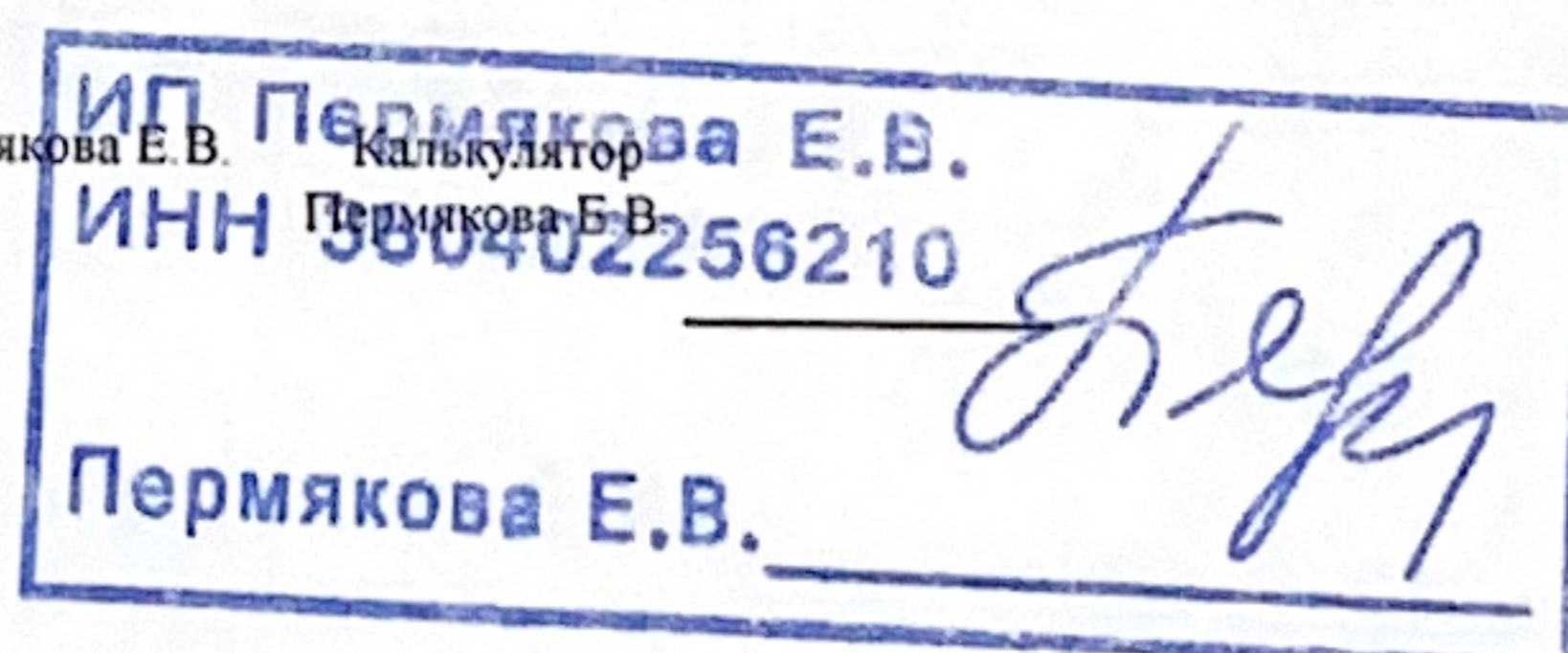
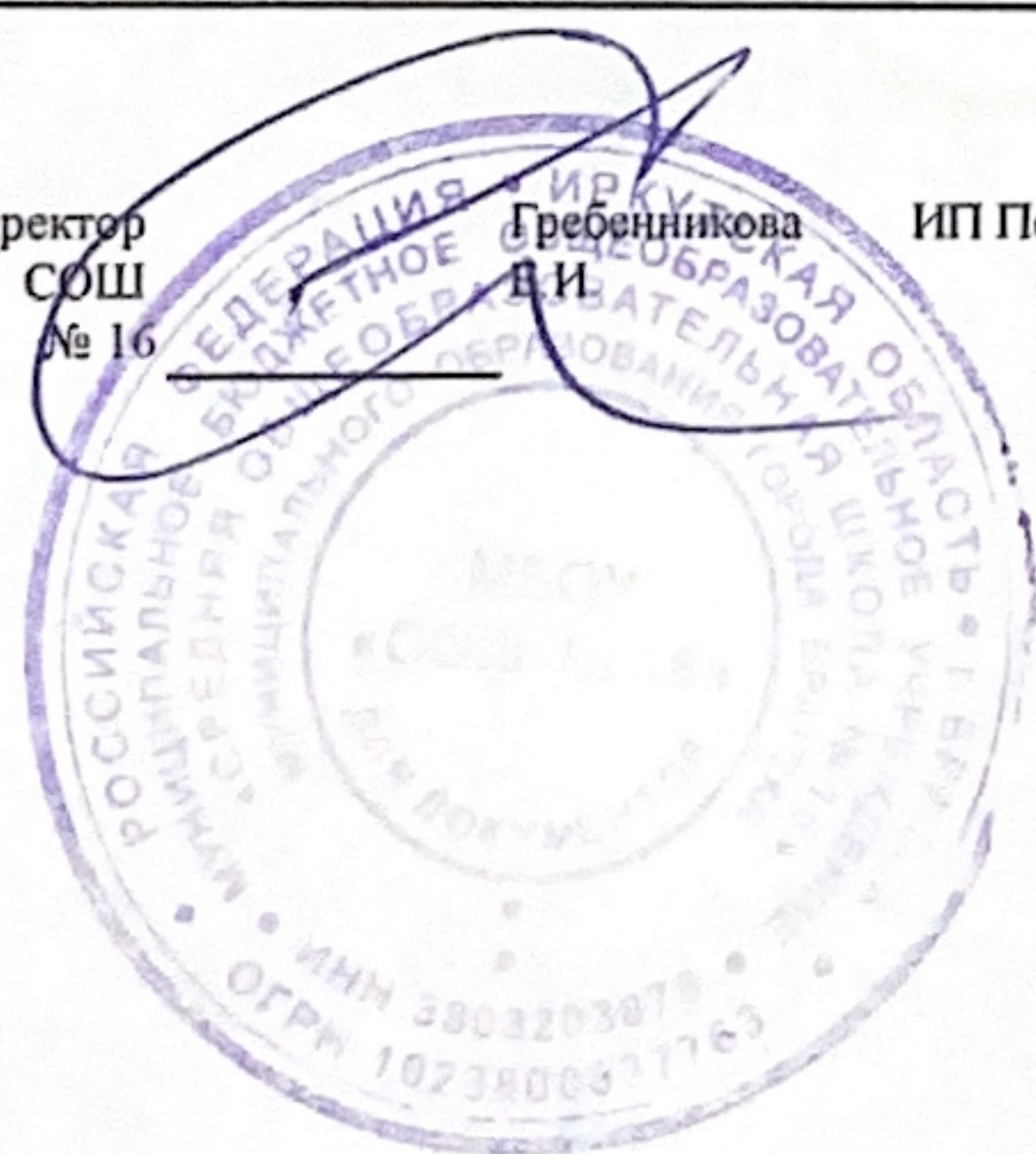
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-2	10-00
230	<b>Макароньы отварные с сыром</b> <small>макароньы (рожки), сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-325, Б-11, Ж-9, У-50	31-00
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>		ККАЛ-551, Б-16, Ж-10, У-97	<b>56-00</b>
<u>обед</u>			
10	<b>Закуска из свежих помидоров</b> <small>помидор свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-18, Ж-2	8-00
200	<b>Суп гороховый 200</b> <small>картофель, горох сухой, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-19	10-00
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	58-00
150	<b>Овощное пюре 150</b> <small>картофель, горох сухой, масло сливочное крестьянское 72,5 %, морковь, лук репка, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-135, Б-3, Ж-7, У-16	26-00
200	<b>Напиток из сушеной вишни</b> <small>вишня сухая, сахар</small>	ККАЛ-126, У-31	11-00
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-853, Б-30, Ж-28, У-123	<b>122-00</b>
<u>полдник</u>			
75	<b>Булочка Дорожная</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	26-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-485, Б-12, Ж-13, У-81	<b>56-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16

Гребенникова  
В.И.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.

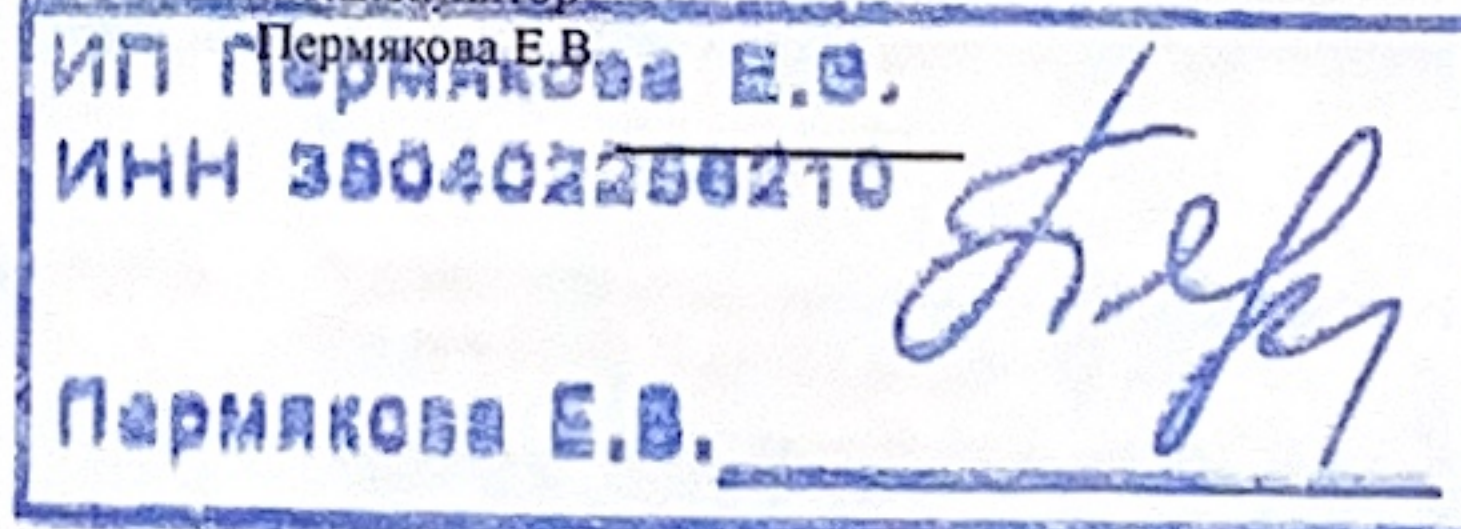


**меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
10	<b>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-2	7-00
250	<b>Макаронны отварные с сыром</b> <small>макаронны (рожки), сыр твердый, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-353, Б-12, Ж-9, У-55	33-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	5-00
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-622, Б-18, Ж-11, У-109	<b>56-00</b>
<b>обед</b>			
250	<b>Суп гороховый 250</b> <small>картофель, горох сухой, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-19	10-00
100	<b>Котлета рубленая из птицы (курица) 100</b> <small>куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-288, Б-18, Ж-16, У-19	65-00
180	<b>Овощное пюре 180</b> <small>картофель, горох сухой, масло сливочное крестьянское 72,5 %, морковь, лук репка, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-169, Б-3, Ж-7, У-19	32-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	26-00
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-901, Б-35, Ж-28, У-125	<b>145-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Булочка Дорожная</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, дрожжи сух, масло растительное</small>	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	26-00
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-485, Б-12, Ж-13, У-81	<b>56-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16  
Гребенникова Е.И.  
ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В. Калькулятор



**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>Огурец свежий в нарезке</b>	ККАЛ-2	10-00
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>Макароны отварные (ригатони)</b> <small>макароны (ригатони), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	<b>Сок фруктовый вишневый</b>	ККАЛ-100, Б-1, У-23	25-00
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-690, Б-23, Ж-22, У-101	<b>135-00</b>
<b>обед</b>			
100	<b>Котлета рубленая из птицы (курица) 100</b> <small>куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-288, Б-18, Ж-16, У-19	65-00
180	<b>Овощное пюре 180</b> <small>картофель, горох сухой, масло сливочное крестьянское 72,5 %, морковь, лук репка, молоко сухое 25%, соль</small>	ККАЛ-169, Б-3, Ж-7, У-19	32-00
200	<b>Сок фруктовый (мультифрукт)</b>	ККАЛ-85, Б-1, У-20	26-00
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-774, Б-30, Ж-24, У-106	<b>135-00</b>
<b>полдник</b>			
60	<b>Булочка дорожная 60</b> <small>мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	21-00
200	<b>Молоко питьевое пастеризованное 3,2%</b>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-437, Б-13, Ж-19, У-54	<b>76-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 16

Гребенникова  
Е.И.

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

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

