

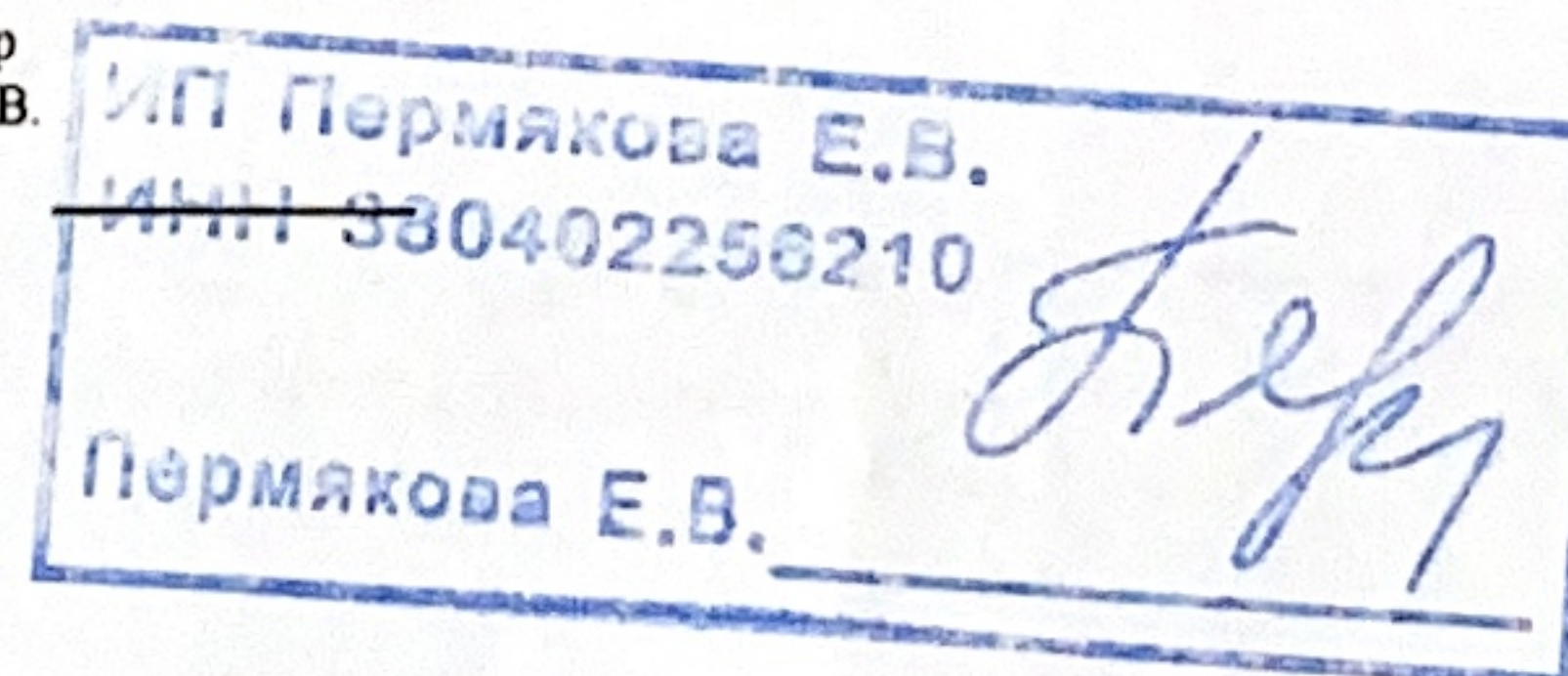
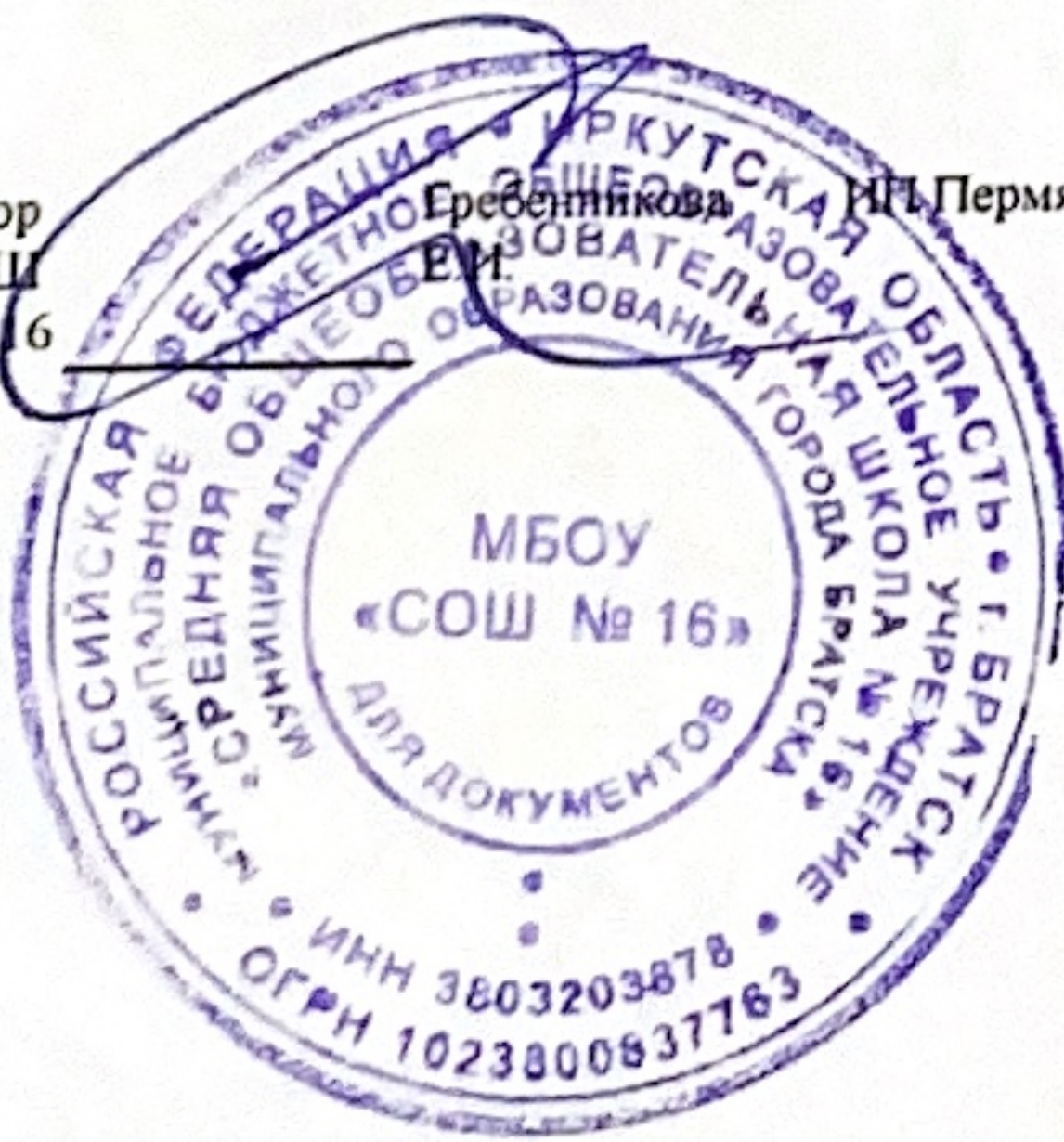
27.01.2025 (ОВЗ, ДИ 12-18 лет, 2пи)

**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>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом 210/5</b> <small>рис, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</small>	ККАЛ-220, Б-6, Ж-7, У-32	32-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</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>			<b>46-00</b>
<u>обед</u>			
20	<b>Закуска из свежих огурцов</b> <small>огурец свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-18, Ж-2	12-00
260	<b>Рассольник Ленинградский со сметаной 250/10</b> <small>картофель, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь, перловка, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-105, Б-2, Ж-5, У-22	29-00
100	<b>Котлета рыбная в сырной панировке 100</b> <small>минтай б/г потрош, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), яйцо, масло растительное, сухари паниров., сыр твердый, мука, соль</small>	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	62-00
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	34-00
200	<b>Чай вишневый прохладительный</b> <small>сахар, вишня сухая, чай</small>	ККАЛ-93, У-23	6-00
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>155-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
95	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-42, У-9	16-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>46-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ № 16  
ИП Пермякова Е.В.

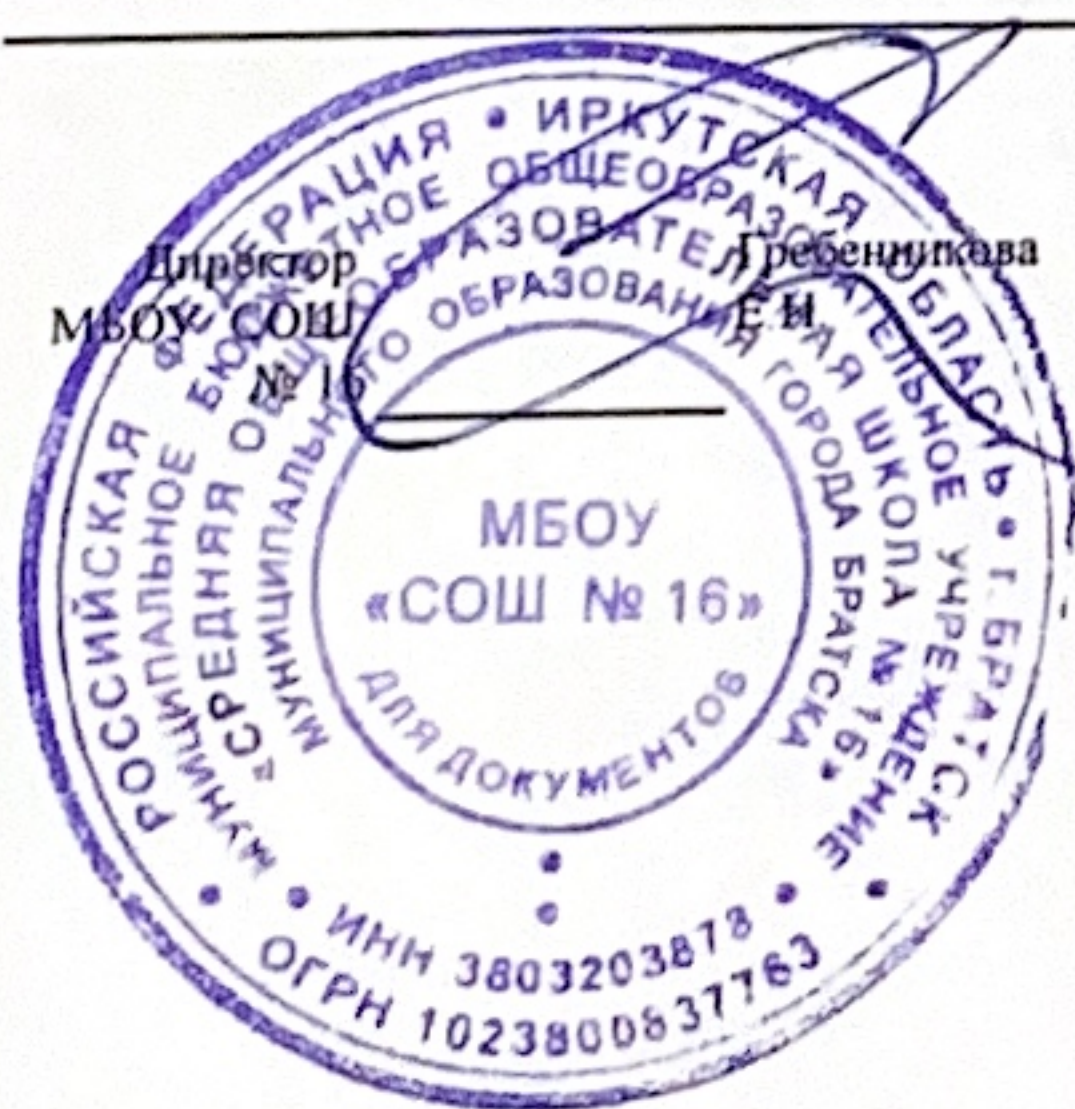
Пермякова Е.В. Калькулятор  
Пермякова Е.В.



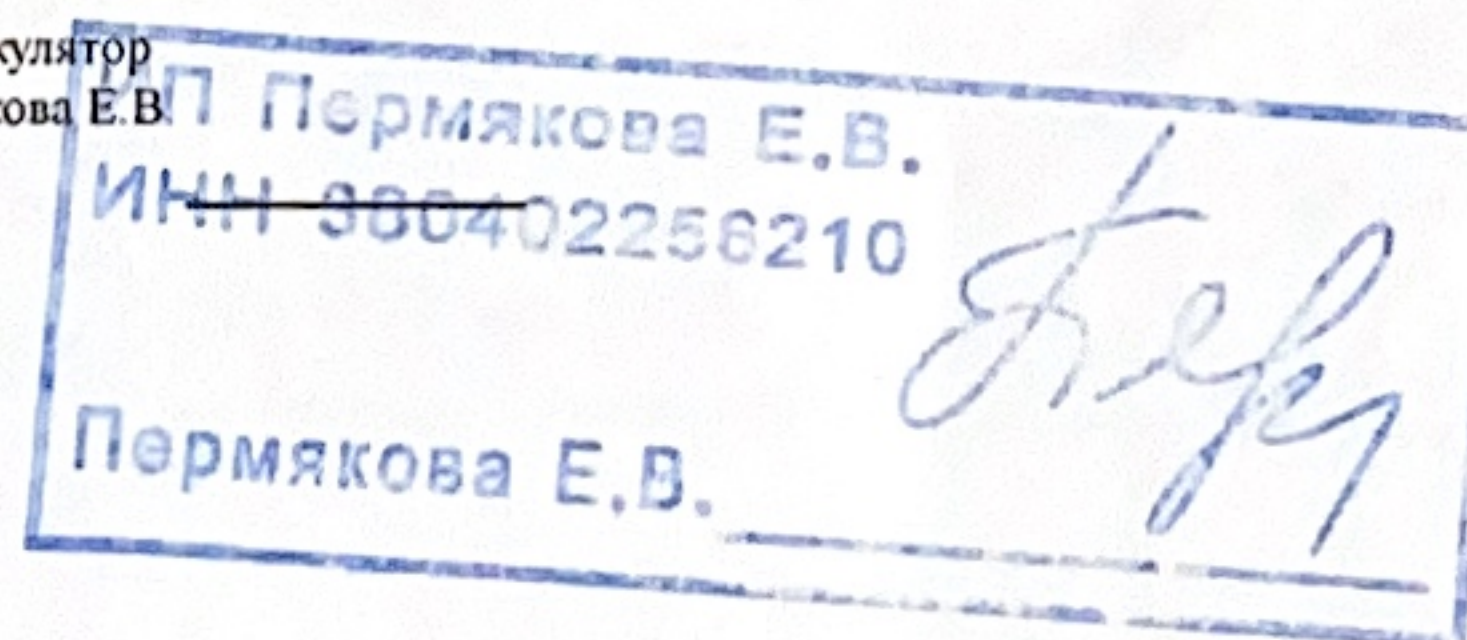
27.01.2025 (БП, РП 12-18 лет, 2пи)

**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>Помидор свежий в нарезке</b>	ККАЛ-4, У-1	12-00
110	<b>Мясо тушеное 60/50</b> <small>свинина (окорок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, лук репка, мука, соль</small>	ККАЛ-280, Б-13, Ж-24, У-4	78-00
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 с молоком 200</b> <small>сахар, молоко сухое 25%, чай</small>	ККАЛ-100, Б-2, Ж-1, У-20	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>		ККАЛ-807, Б-25, Ж-32, У-97	<b>135-00</b>
<b>обед</b>			
40	<b>Закуска из свежих огурцов</b> <small>огурец свежий, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-37, Ж-4, У-1	21-00
100	<b>Котлета рыбная в сырной панировке 100</b> <small>минтай б/г потрош. свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), яйцо, масло растительное, сухари паниров., сыр твердый, мука, соль</small>	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	62-00
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	34-00
200	<b>Чай вишневый прохладительный</b> <small>сахар, вишня сухая, чай</small>	ККАЛ-93, У-23	6-00
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-744, Б-27, Ж-22, У-110	<b>135-00</b>
<b>полдник</b>			
75	<b>Пирожок с картофелем</b> <small>тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	25-00
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>		ККАЛ-291, Б-14, Ж-13, У-30	<b>64-00</b>

ИП Пермякова  
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.

27.01.2025 (ОВЗ, ДИ 7-11 лет, 2шт)

**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
50	<b>Блинчики</b> <small>мука, молоко сухое 25%, яйцо, сахар, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-96, Б-4, Ж-3, У-13	11-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар, чай</small>	ККАЛ-74, У-18	3-00
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>51-00</b>
<u>обед</u>			
210	<b>Рассольник Ленинградский со сметаной 200/10</b> <small>картофель, огурцы консервированные, сметана 15%, морковь, перловка, лук репка, масло растительное, соль</small>	ККАЛ-96, Б-2, Ж-4, У-20	28-00
90	<b>Котлета рыбная в сырной панировке 90</b> <small>минтай б/г потрош, свишка (окорок), хлеб пшеничный (резаный), яйцо, масло растительное, сухари паниров., сыр твердый, мука, соль</small>	ККАЛ-200, Б-13, Ж-11, У-12	56-00
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	28-00
200	<b>Чай вишневый прохладительный</b> <small>сахар, вишня сухая, чай</small>	ККАЛ-93, У-23	6-00
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>			<b>127-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Сок фруктовый 1/200</b>	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
130	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-58, Б-1, Ж-1, У-13	21-00
<b>Итого за полдник</b>			<b>51-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 6Гребенникова  
Е.И.

Пермякова Е.В.

Калькулятор  
Пермякова Е.В.