

меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

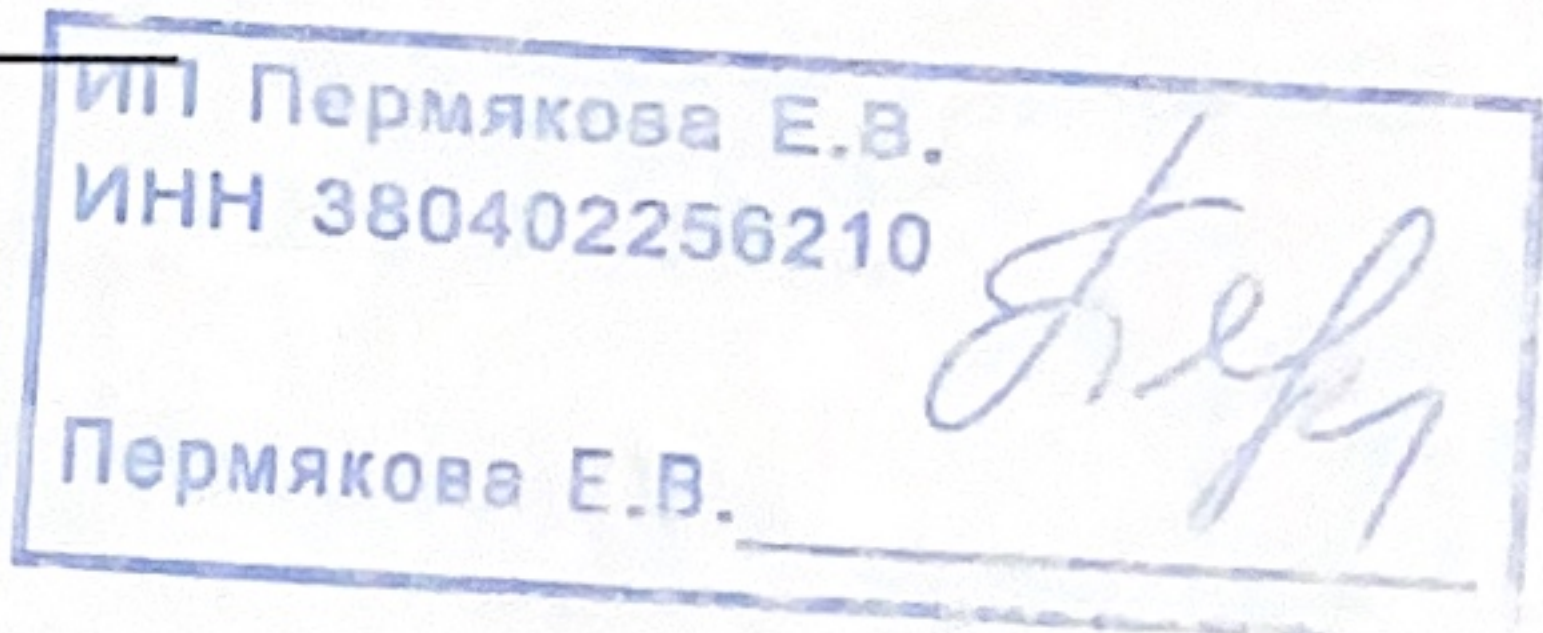
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
200	Каша геркулес молочная с маслом 195/5	ККАЛ-261, Б-7, Ж-9, У-39	28-00
	геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
	сахар, чай		
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-516, Б-33, Ж-13, У-75	56-00
<u>обед</u>			
200	Суп гороховый 200	ККАЛ-119, Б-4, Ж-4, У-19	18-00
	картофель, горох сухой, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)		
90	Котлета рубленая из птицы (курица) 90	ККАЛ-269, Б-17, Ж-15, У-17	53-00
	куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, соль		
150	Овощное пюре 150	ККАЛ-135, Б-3, Ж-7, У-16	30-00
	картофель, горох сухой, масло сливочное крестьянское 72,5 %, морковь, лук репка, молоко сухое 25%, соль		
200	Напиток из сушеной вишни	ККАЛ-85, Б-1, У-20	11-00
	вишня сухая, сахар		
65	Хлеб пшеничный	ККАЛ-152, Б-5, Ж-1, У-32	8-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-794, Б-31, Ж-26, У-111	122-00
<u>полдник</u>			
75	Булочка Дорожная	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	26-00
	мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, дрожжи сух, масло растительное		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-485, Б-12, Ж-13, У-81	56-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16



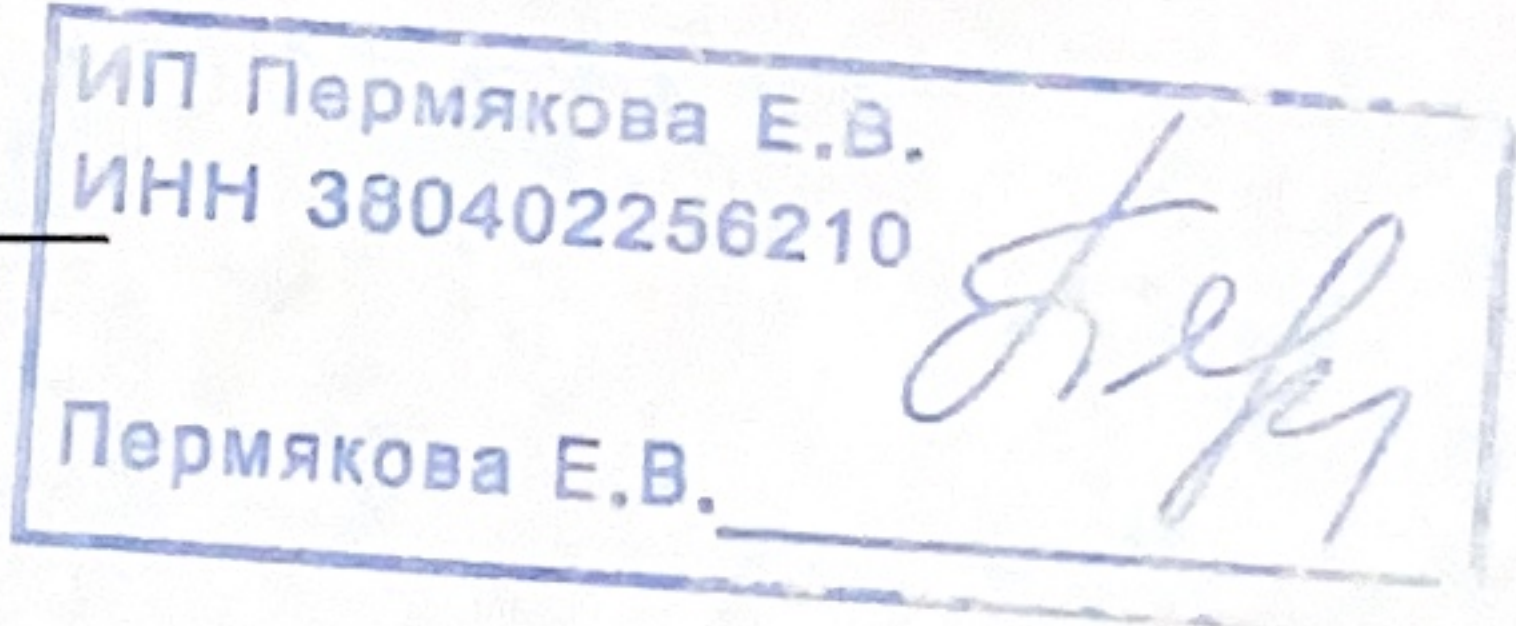
Пермякова Е.В.

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)
завтрак			
100	Биточки по-Братски 100 куры грудка, фарш мясной, лук репка, яйцо, хлеб пшеничный (резаный), масло растительное, мука, соль	ККАЛ-195, Б-10, Ж-15, У-8	76-00
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	18-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	28-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-687, Б-22, Ж-22, У-101	135-00
обед			
15	Салат из свежих помидоров помидор свежий, масло растительное, соль	ККАЛ-15, Ж-1, У-1	8-00
100	Котлета рубленая из птицы (курица) 100 куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-288, Б-18, Ж-16, У-19	66-00
180	Овощное пюре 180 картофель, горох сушой, масло сливочное крестьянское 72,5 %, морковь, лук репка, сало 25%, соль	ККАЛ-169, Б-3, Ж-7, У-19	36-00
200	Напиток из сушеной вишни вишня сухая, сахар	ККАЛ-85, Б-1, У-20	11-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	5-00
Итого за обед		ККАЛ-789, Б-30, Ж-25, У-107	135-00
полдник			
60	Булочка дорожная 60 мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	22-00
200	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	23-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-437, Б-13, Ж-19, У-54	78-00



меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
250	Каша геркулес молочная с маслом 245/5 геркулес, молоко сухое 23%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-270, Б-8, Ж-12, У-32	36-00
200	Чай с сахаром, лимоном сахар, лимон, чай	ККАЛ-77, У-19	7-00
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	9-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за завтрак			56-00
обед			
20	Салат из свежих помидоров помидор свежий, масло растительное, соль	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	10-00
250	Суп гороховый 250 картофель, горох сухой, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-19	18-00
100	Комплета рубленая из птицы (курица) 100 куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-288, Б-18, Ж-16, У-19	66-00
180	Овощное пюре 180 картофель, горох сухой, масло сливочное крестьянское 72,5 %, морковь, лук репка, молоко сухое 23%, соль	ККАЛ-169, Б-3, Ж-7, У-19	36-00
200	Напиток из сушеной вишни вишня сушеная, сахар	ККАЛ-85, Б-1, У-20	11-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	9-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	5-00
Итого за обед			155-00
полдник			
75	Булочка Дорожная мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, дрожжи сух, масло растительное	ККАЛ-312, Б-10, Ж-13, У-41	26-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			56-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16



Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.