

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	Каша манная молочная с маслом 240/10 манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль	ККАЛ-210, Б-6, Ж-9, У-26	37-00
200	Чай французский (ваниль) сахар, чай, ванилин	ККАЛ-74, У-18	5-00
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			55-00
<u>обед</u>			
260	Суп из овощей со сметаной 250/10 картофель, капуста, морковь, лук репка, сметана 15%, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, томат-паста	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-11	25-00
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50 печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	74-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Напиток из чернослива, яблок яблоки, сахар, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-115, У-28	14-00
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			146-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			55-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 16

Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.
ИНН 380402256210

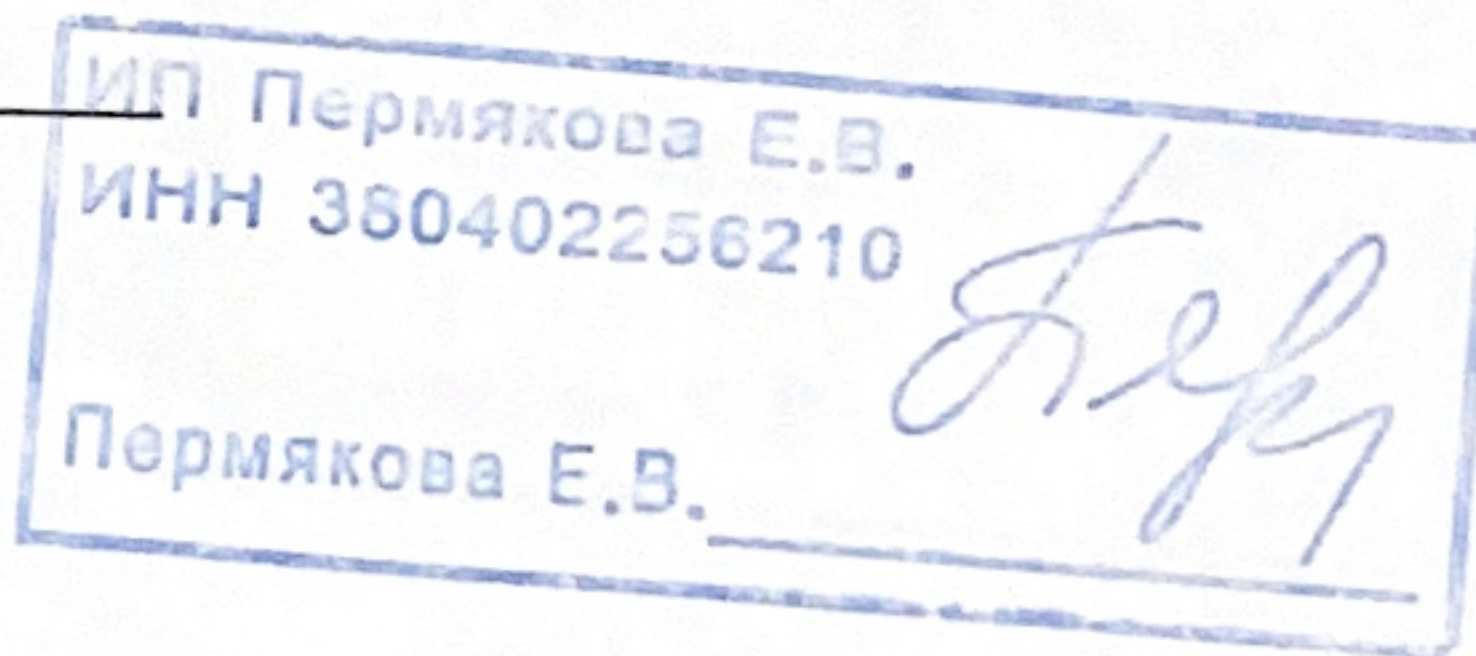
Пермякова Е.В.

меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Горошек зеленый консервированный горошек зеленый, масло растительное	ККАЛ-4, У-1	8-00
100	Котлета рыбная Капитанская филе рыбы, кури грудка, яйцо, геркулес, лук репка, масло сливочное, масло растительное, соль, рис, сухари панировочные.	ККАЛ-223, Б-15, Ж-12, У-14	59-00
180	Картофельное пюре 180 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	39-00
200	Чайный напиток Росинка сок фруктовый яблочный, сахар, чай	ККАЛ-77, У-19	16-00
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-656, Б-25, Ж-19, У-93	135-00
обед			
100	Печень тушеная в соусе красном основном 50/50 печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар	ККАЛ-203, Б-12, Ж-12, У-15	74-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
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-746, Б-30, Ж-19, У-116	135-00
полдник			
75	Пирожок с капустой капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	25-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	24-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-35, Б-1, У-8	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-12, Ж-14, У-45	82-00



Пермякова Е.В. Калькулятор
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)
завтрак			
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	18-00
200	Каша манная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21	22-00
манка, молоко сгущенное 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль			
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	5-00
сахар, чай, ванилин			
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			54-00
обед			
210	Суп из овощей со сметаной 200/10	ККАЛ-92, Б-1, Ж-4, У-13	20-00
картофель, капуста, сметана 15%, морковь, лук репка, горошек зеленый консервированный, масло растительное, томат-паста, соль			
90	Печень тушеная в соусе красном основном 45/45	ККАЛ-178, Б-11, Ж-8, У-14	64-00
печень говяжья, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, морковь, лук репка, сахар			
150	Каша гречневая рассыпчатая 150	ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32	16-00
гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Напиток из чернослива, яблок	ККАЛ-115, У-28	14-00
яблоки, сахар, чернослив, лимонная кислота			
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	4-00
Итого за обед			124-00
полдник			
50	Ватрушка с творогом	ККАЛ-144, Б-7, Ж-3, У-21	24-00
тесто содовое дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, тирозовое, мука, меланж, масло растительное			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			54-00

Директор
МБОУ СОШ
№16

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.