

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
30	Повидло фруктовое	ККАЛ-644, Б-1, У-170	12-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5 пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	23-00
200	Чай с сахаром сахар, чай	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
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-1 081, Б-29, Ж-12, У-230	49-00
<u>обед</u>			
210	Суп крестьянский со сметаной (перловка) 200/10 капустка, картофель, сметана 15%, перловка, морковь, лук репка, масло растительное, соль	ККАЛ-80, Б-2, Ж-4, У-10	25-00
90	Котлета куриная Рябушка 90 куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, соль, молоко сухое 25%	ККАЛ-255, Б-19, Ж-11, У-18	54-00
150	Картофель тушеный картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука	ККАЛ-126, Б-3, Ж-4, У-19	32-00
200	Напиток Витаминчик яблоки 28гр., сахар, лимонная кислота, чай-заварка	ККАЛ-117, У-29	8-00
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		ККАЛ-747, Б-29, Ж-19, У-111	129-00
<u>полдник</u>			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-218, Б-2, У-50	49-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 1

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.



ИП Пармякова Е.В.
ИНН 380402256210

Пермяков Е.В.

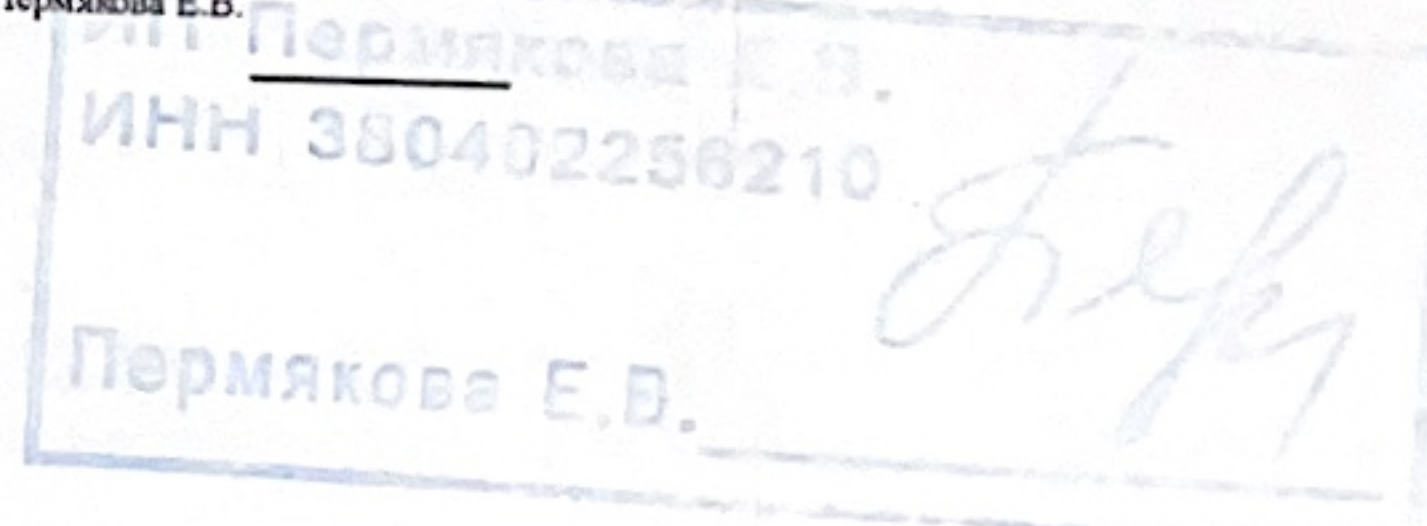
16.04.2025 (ОВЗ, ДИ 12-18 лет, 4ср)

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 пшеничная молочная с маслом 245/5 пшено, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	28-00
200	Чай с сахаром сахар, чай	ККАЛ-74, Б-18, У-9	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			46-00
обед			
260	Суп крестьянский со сметаной (перловка) 250/10 капуста, картофель, перловка, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль	ККАЛ-100, Б-2, Ж-5, У-13	32-00
100	Комлета куриная Рябушка 100 куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	63-00
180	Картофель тушеный картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	38-00
200	Напиток Витаминчик яблоки 28гр., сахар, лимонная кислота, чай-заварка	ККАЛ-117, У-29	8-00
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			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
90	Яблоки свежие	ККАЛ-40, У-9	16-00
Итого за полдник			46-00

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			
10	Огурец свежий в нарезке	ККАЛ-1	6-00
120	Печень тушеная в соусе молочном 60/60	ККАЛ-168, Б-9, Ж-11, У-12	84-00
печень говяжья, молоко сухое 25%, мука, масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль, для молочного соуса			
180	Макароньы отварные (рожок витой)	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	18-00
макароньы (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Кофейный напиток на молоке	ККАЛ-113, Б-3, Ж-2, У-21	14-00
сахар, кофейный напиток, молоко сухое 25%			
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-700, Б-24, Ж-19, У-108	135-00
обед			
20	Закуска из свежих помидоров	ККАЛ-36, Ж-4, У-1	12-00
помидор свежий, масло растительное, соль			
100	Котлета куриная Рябушка 100	ККАЛ-256, Б-19, Ж-12, У-19	63-00
куры грудка, сухари паниров., манка, лук репка, масло растительное, молоко сухое 25%, соль			
180	Картофель тушеный	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	38-00
картофель, лук репка, морковь, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука			
200	Напиток Витаминчик	ККАЛ-117, У-29	8-00
яблоко 28гр., сахар, лимонная кислота, чай-заварка			
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-793, Б-31, Ж-22, У-119	135-00
полдник			
60	Булочка дорожная 60	ККАЛ-283, Б-7, Ж-12, У-37	21-00
мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль, масло растительное, дрожжи сух			
200	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%	ККАЛ-118, Б-6, Ж-6, У-9	22-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-446, Б-13, Ж-19, У-56	62-00

Директор
МБОУ СОШ № 16
Пермьякова Е.В.

Пермьякова Е.В.

Калькулятор
Пермьякова Е.В.

