

17.04.2025 (ОВЗ, ДИ 12-18 лет, 4чт)

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 245/5	ККАЛ-214, Б-6, Ж-10, У-26	28-00
	манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль		
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	3-00
	сахар, чай, ванилин		
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-481, Б-12, Ж-11, У-80	44-00
<u>обед</u>			
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-20	27-00
	свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота		
110	Ежики в сметанно-томатном соусе 80/30	ККАЛ-266, Б-10, Ж-22, У-11	70-00
	фарш мясной, свинина (окорок), лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль		
180	Каша перловая рассыпчатая 180	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	18-00
	перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
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-981, Б-26, Ж-33, У-139	157-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с капустой	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	14-00
	капуста, мука, сахар, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, яйцо		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-389, Б-7, Ж-8, У-70	44-00

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	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
15	Горошек зеленый консервированный горошек зеленый, масло растительное	ККАЛ-6, У-1	13-00
105	Котлета рубленая из мяса с маслом сливочным 100/5 фарш мясной, свинина (окорок), хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-322, Б-9, Ж-27, У-17	78-00
180	Рис припущенный 180 рис, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-230, Б-4, Ж-5, У-42	24-00
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			ККАЛ-827, Б-20, Ж-34, У-115 135-00
обед			
10	Закуска из свежих огурцов огурец свежий, масло растительное, соль	ККАЛ-9, Ж-1	5-00
110	Ежики в сметанно-томатном соусе 80/30 фарш мясной, свинина (окорок), лук репчат., масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, сметана 15%, рис, томат-паста, соль	ККАЛ-266, Б-10, Ж-22, У-11	70-00
180	Каша перловая рассыпчатая 180 перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-280, Б-6, Ж-4, У-40	18-00
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-872, Б-24, Ж-28, У-119 135-00
полдник			
75	Булочка с повидлом обсыпная мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, повидло, соль, дрожжи сух., масло растительное	ККАЛ-237, Б-18, Ж-4, У-35	28-00
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-372, Б-24, Ж-9, У-51 85-00

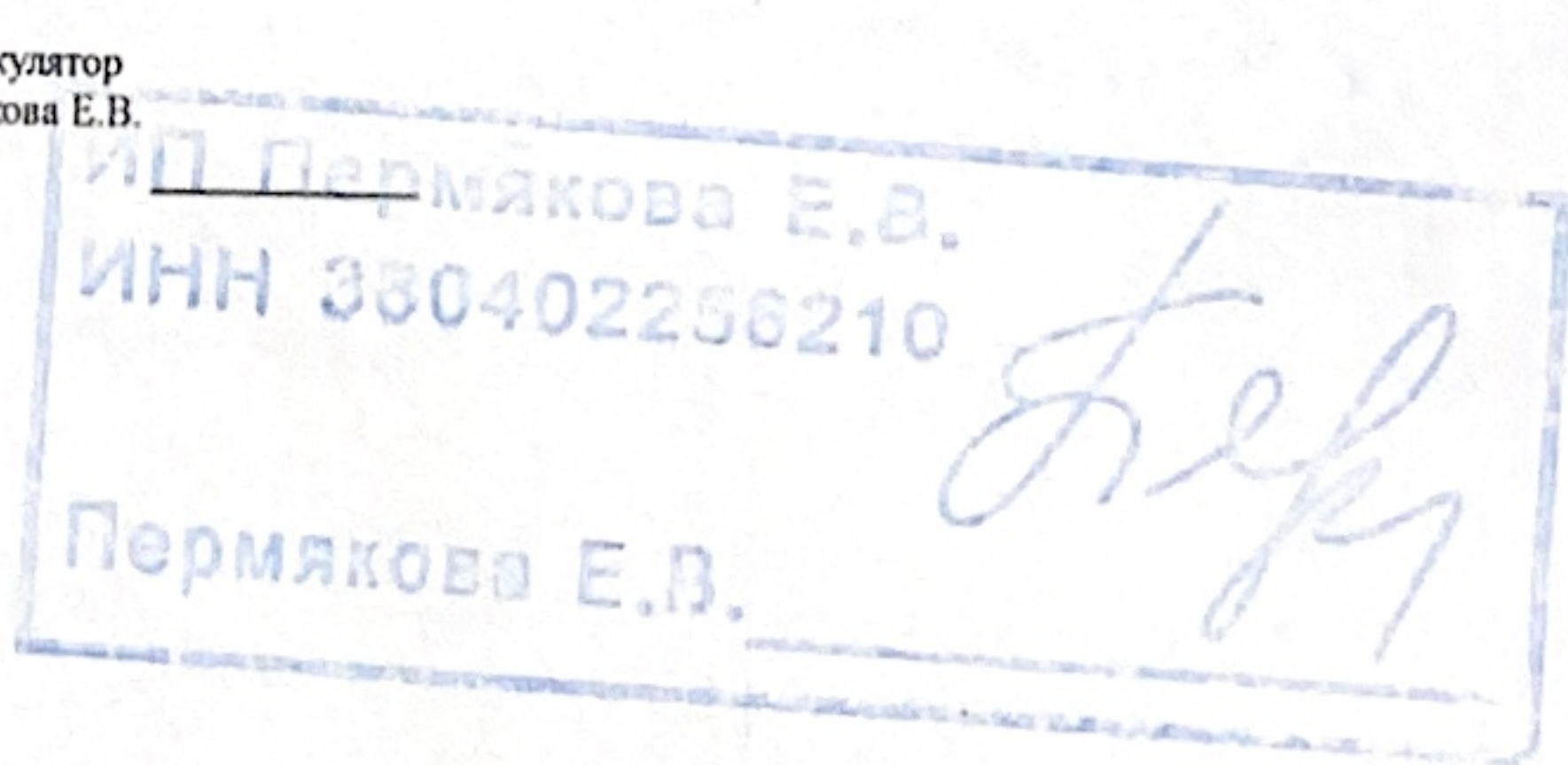
Директор
МБОУ СОШ
№16
Г. Братск

Прессеникова
И.И.

ИП Пермякова
Е.В.

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)
<u>завтрак</u>			
54	Яйцо вареное	ККАЛ-76, Б-6, Ж-5	21-00
200	Каша манная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-21	22-00
	манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль		
200	Чай французский (ваниль)	ККАЛ-74, У-18	3-00
	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		ККАЛ-478, Б-15, Ж-16, У-66	55-00
<u>обед</u>			
205	Борщ с капустой и картофелем 200/5	ККАЛ-110, Б-2, Ж-6, У-18	19-00
	свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, масло растительное, сметана 15%, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота		
90	Ежики в сметанно - томатном соусе 60/30	ККАЛ-259, Б-9, Ж-20, У-11	54-00
	свинина (окорок), фарш мясной, лук репка, сметана 15%, мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, рис, томат-паста, соль		
150	Каша перловая рассыпчатая 150	ККАЛ-233, Б-5, Ж-3, У-33	15-00
	перловка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	25-00
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-871, Б-23, Ж-30, У-119	123-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с картофелем	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	18-00
	тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное		
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-330, Б-10, Ж-6, У-58	55-00

Директор
МБОУ СОШ
№16



Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

