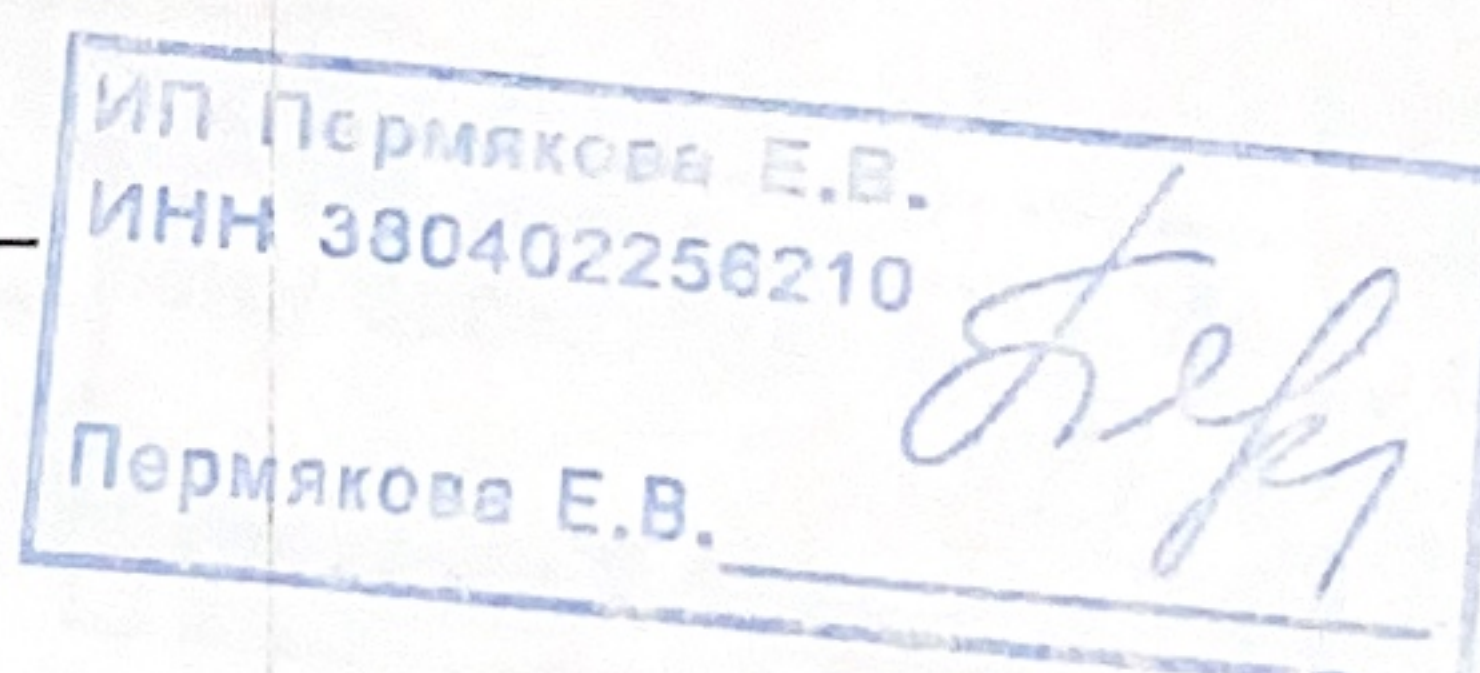


меню (ОВЗ, ДИ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
50	Яйцо вареное	ККАЛ-71, Б-6, Ж-5	18-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	26-00
	пшеница, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
	сахар, чай		
30	Батон	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак			56-00
<u>обед</u>			
20	Помидор свежий с маслом растительным	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
	помидор свежий, масло растительное		
210	Борщ с капустой и картофелем 200/5	ККАЛ-113, Б-2, Ж-6, У-18	24-00
	свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, масло растительное, сметана 15%, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота		
90	Тефтели из печени с рисом 60/30	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	40-00
	печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, томат-паста, соль		
150	Макароны отварные (рожек витой) 150	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	15-00
	макароны (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Напиток яблочный - вишневый (яблоки, вишня с/м)	ККАЛ-92, У-23	22-00
	яблоки, сахар, вишня свежемороженая б/к, 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			122-00
<u>полдник</u>			
75	Ватрушка с творогом	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	36-00
	тесто сдобное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, творожок, мука, меланж, масло растительное		
120	Яблоки свежие	ККАЛ-53, У-12	20-00
Итого за полдник			56-00

ИП Пермякова
Е.В.

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	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
200	Каша пшеничная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	26-00
пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль			
100	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 80/20	ККАЛ-160, Б-9, Ж-8, У-18	77-00
творог свежий 5 %, повидло, изюм, манка, сахар, сметана 15%, сухари паниров., масло растительное, яйцо			
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
сахар, чай			
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			135-00
обед			
45	Помидор свежий с маслом растительным	ККАЛ-44, Ж-4, У-1	25-00
помидор свежий, масло растительное			
120	Тефтели из печени с рисом 80/40	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	56-00
печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, томат-паста, соль			
180	Макароны отварные (рожек витой)	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	18-00
макароны (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Напиток яблочно - вишневый (яблоки, вишня с/м)	ККАЛ-92, У-23	22-00
яблоки, сахар, вишня свежемороженая б/к, лимонная кислота			
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			135-00
полдник			
75	Ватрушка с творогом	ККАЛ-215, Б-10, Ж-5, У-32	36-00
тесто собное дрожжевое, фарш творожный для ватрушек, тирозков, мука, меланж, масло растительное			
200	Ряженка 2,5%	ККАЛ-102, Б-6, Ж-5, У-8	35-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
Итого за полдник			88-00

Директор
МБОУ СОШ №16

Гребенникова
Е.И.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.
ИНН 380402256210
Пермякова Е.В.

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 пшеничная молочная с маслом 245/5	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-24	35-00
творог, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, Б-18, У-9	5-00
сахар, чай			
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-432, Б-28, Ж-10, У-69	53-00
<u>обед</u>			
20	Помидор свежий с маслом растительным	ККАЛ-20, Ж-2, У-1	11-00
помидор свежий, масло растительное			
260	Борщ с капустой и картофелем 250/10	ККАЛ-171, Б-6, Ж-8, У-19	27-00
свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота			
120	Тефтели из печени с рисом 80/40	ККАЛ-165, Б-13, Ж-6, У-18	56-00
печень говяжья, лук репка, рис, сметана 15%, масло растительное, яйцо, мука, томат-паста, соль			
180	Макароны отварные (рожек витой)	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	18-00
макароны (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Напиток яблочный - вишневый (яблоки, вишня с/м)	ККАЛ-92, У-23	22-00
яблоки, сахар, вишня свежемороженая б/к, лимонная кислота			
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-905, Б-34, Ж-22, У-147	148-00
<u>полдник</u>			
75	Пирожок с картофелем	ККАЛ-128, Б-8, Ж-6, У-11	23-00
тесто дрожжевое, фарш картофельный, мука, меланж, масло растительное			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-301, Б-10, Ж-6, У-51	53-00



Пермякова Е.В. Калькулятор
Пермякова Е.В.

