

21.05.2025 (ОВЗ, ДИ 7-11 лет, 1ср)

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			
10	Сыр в нарезке	ККАЛ-34, Б-3, Ж-3	14-00
200	Каша геркулес молочная с маслом 195/5	ККАЛ-221, Б-7, Ж-5, У-39	28-00
	геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-78, У-19	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-480, Б-15, Ж-9, У-85	56-00
обед			
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)		
110	Котлета рубленая из курицы с соусом 80/30	ККАЛ-239, Б-15, Ж-13, У-15	51-00
	курица грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло растительное, морковь, томат-паста, мука, соль, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар		
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	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	28-00
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-833, Б-32, Ж-22, У-129	122-00
полдник			
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
№ 16Гребенникова
Е.И.ИП Пермякова
Е.В.

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)
<u>завтрак</u>			
110	Гуляш из птицы 60/50 (курица) куры грудка, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, мука, соль	ККАЛ-147, Б-15, Ж-8, У-3	75-00
180	Картофельное пюре 180 картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-159, Б-4, Ж-5, У-24	40-00
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-575, Б-25, Ж-15, У-82	135-00
<u>обед</u>			
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	72-00
30	Соус Красный основной морковь, томат-паста, мука, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль	ККАЛ-12, У-2	3-00
180	Макароны отварные (рожек витой) макароны (рожек витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-6, Ж-5, У-39	18-00
200	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	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-858, Б-34, Ж-22, У-131	135-00
<u>полдник</u>			
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

Директор
МБОУ СОШ
№ 16

Пермякова Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

ИП Пермякова Е.В.
ИНН 380402256210

Пермякова Е.В.

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)
завтрак			
250	Каша геркулес молочная с маслом 245/5	ККАЛ-270, Б-8, Ж-12, У-32	36-00
геркулес, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Чай с сахаром, лимоном	ККАЛ-77, У-19	7-00
сахар, лимон, 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-539, Б-14, Ж-14, У-87 56-00
обед			
250	Суп гороховый 250	ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-19	17-00
картофель, горох сухой, морковь, лук репка, масло растительное, соль, зелень сухая (укроп, петрушка)			
100	Котлета рубленая из птицы (курица) 100	ККАЛ-288, Б-18, Ж-16, У-19	72-00
куры грудка, хлеб пшеничный (резаный), сухари паниров., масло сливочное крестьянское 72,5 %, 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	Сок фруктовый вишневый	ККАЛ-100, Б-1, У-23	28-00
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-926, Б-37, Ж-25, У-139 145-00
полдник			
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

Гребенникова
Е.И.

ИП Пермякова
Е.В.

Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

