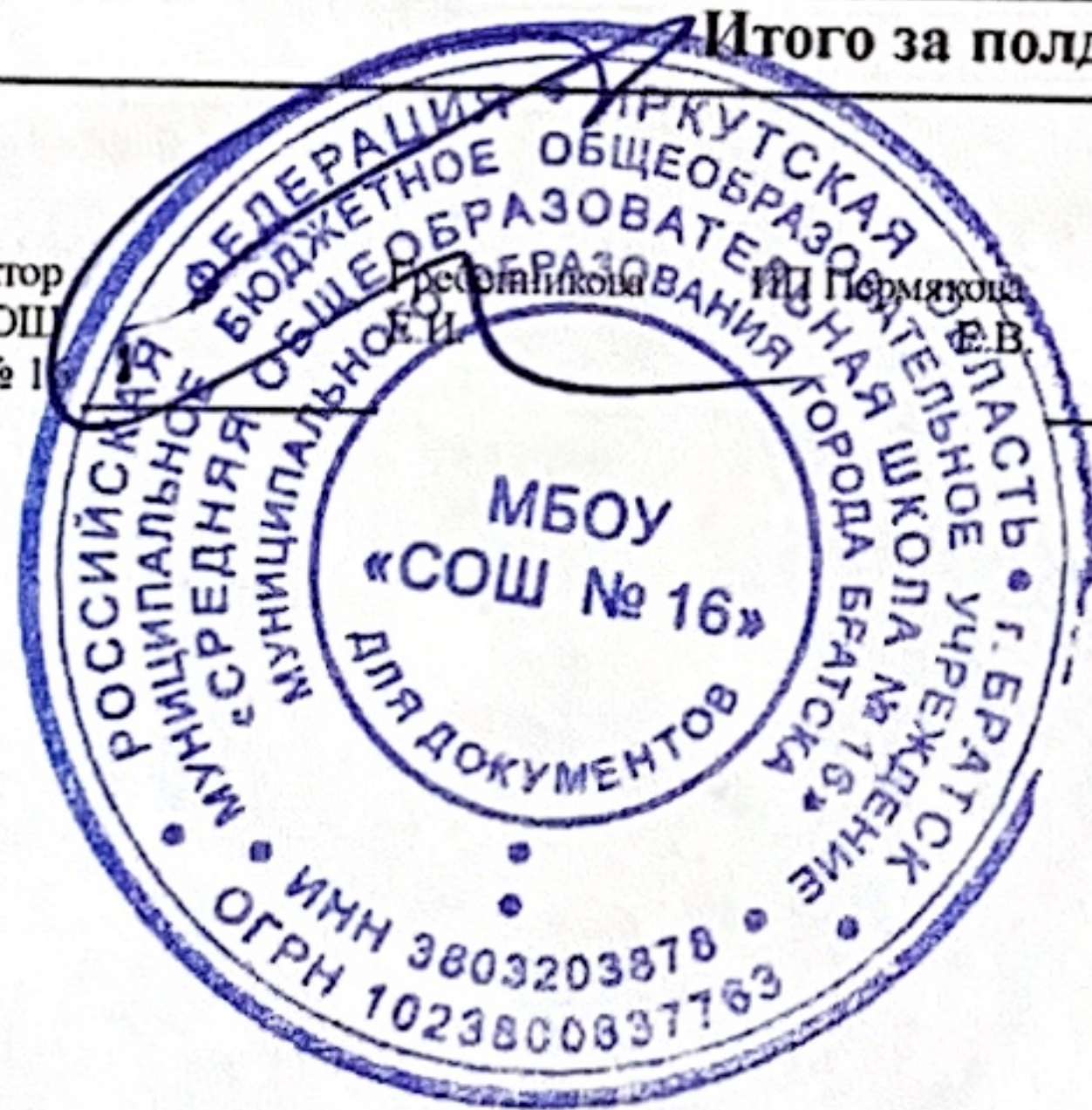


22.05.2025 (ОВЗ, ДИ 7-11 лет, 1чт)

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			
200	Каша манная молочная с маслом 195/5 манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль	ККАЛ-215, Б-5, Ж-10, У-23	24-00
40	Омлет натуральный яйцо, масло сливочное крестьянское 72,5 %, молоко сухое 25%, соль	ККАЛ-59, Б-3, Ж-5	20-00
200	Чай с сахаром сахар, чай	ККАЛ-78, У-19	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			58-00
обед			
205	Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной 200/5 капуста, картофель, морковь, говядина-тушенка, лук репка, томатная паста, масло растительное, соль, лавровый лист	ККАЛ-114, Б-3, Ж-8, У-7	22-00
90	Мясо тушеное (свиное) 45/45 говядина з.т.ч, масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, лук репка, мука, соль	ККАЛ-176, Б-13, Ж-13, У-4	60-00
150	Каша гречневая рассыпчатая 150 гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-205, Б-7, Ж-5, У-32	16-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар, лимонная кислота	ККАЛ-94, У-22	12-00
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			120-00
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	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	30-00
Итого за полдник			58-00

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			
120	Тефтели рыбные в соусе 70/50 минтай б/е, свинина (окорок), лук репка, хлеб пшеничный (резаный), мука, масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, молоко сухое 25%, соль, сахар	ККАЛ-176, Б-9, Ж-11, У-13	53-00
180	Картофель отварной с маслом картофель, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-161, Б-3, Ж-4, У-27	41-00
200	Сок фруктовый (мультифрукт)	ККАЛ-85, Б-1, У-20	28-00
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			135-00
обед			
20	Закуска из консервированных огурцов огурцы консервированные, масло растительное салатное	ККАЛ-20, Ж-2	12-00
110	Мясо тушеное 60/50 свинина (окорок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, лук репка, мука, соль	ККАЛ-242, Б-11, Ж-24, У-4	78-00
180	Каша гречневая рассыпчатая гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар, лимонная кислота	ККАЛ-94, У-22	12-00
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			135-00
полдник			
100	Блинчики мука, молоко сухое 25%, яйцо, сахар, масло растительное, соль	ККАЛ-222, Б-8, Ж-6, У-34	22-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	24-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-44, У-10	17-00
18	Мармелад трицветик	ККАЛ-29, У-7	7-00
Итого за полдник			70-00



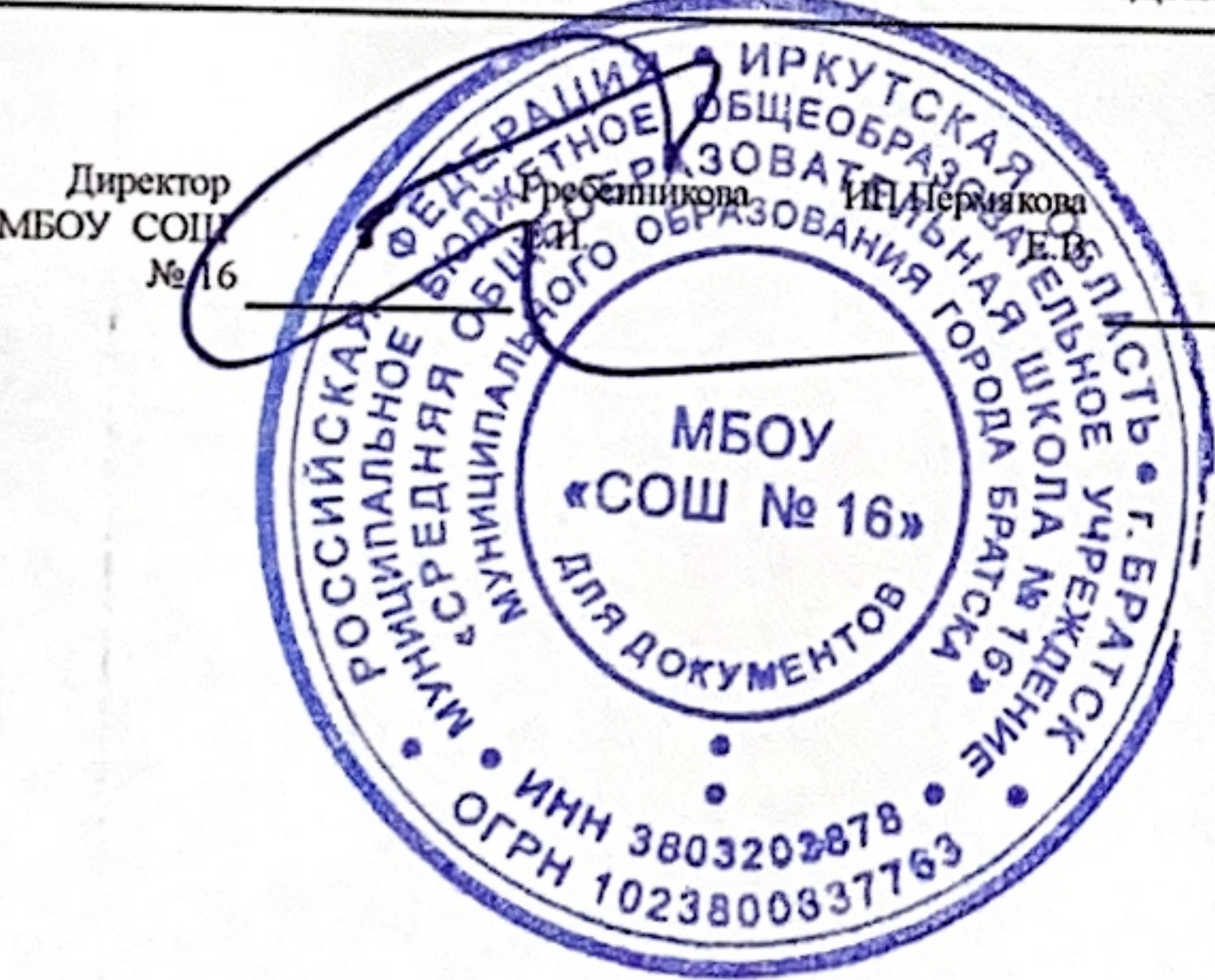
Пермякова Е.В.

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)
завтрак			
250	Каша манная молочная с маслом 245/5	ККАЛ-214, Б-6, Ж-10, У-26	33-00
	манка, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-78, У-19	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			51-00
обед			
260	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 250/10	ККАЛ-119, Б-2, Ж-6, У-17	27-00
	капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль, лавровый лист		
110	Мясо тушеное 60/50	ККАЛ-242, Б-11, Ж-24, У-4	78-00
	свинина (окорок), масло сливочное крестьянское 72,5 %, томат-паста, морковь, лук репка, мука, соль		
180	Каша гречневая рассыпчатая	ККАЛ-225, Б-9, Ж-6, У-33	19-00
	гречка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль		
200	Напиток из шиповника	ККАЛ-94, У-22	12-00
	шиповник, сахар, 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			150-00
полдник			
75	Пирожок с капустой	ККАЛ-216, Б-5, Ж-8, У-30	21-00
	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			51-00



Пермякова Е.В.

Калькулятор
Пермякова Е.В.

