

меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	----------------------------

завтрак

200	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-196, Б-5, Ж-5, У-13	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-58, Ж-6	19-00
15	Сыр порциями	ККАЛ-54, Б-3, Ж-4	20-00
200	Чай с молоком <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	15-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-588, Б-18, Ж-20, У-61	104-00
Итого за день		ККАЛ-588, Б-18, Ж-20, У-61	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева _____

Калькулятор _____

меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
170	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-166, Б-4, Ж-4, У-11	34-00
200	Чай с молоком молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	16-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-463, Б-14, Ж-8, У-62	62-00
<u>обед</u>			
170	Суп полевой картофель св, лук репка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-109, Б-2, Ж-7, У-13	19-00
60	Биточки куриные куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-138, Б-9, Ж-5, У-7	49-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
150	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-89, Б-5, Ж-6, У-26	33-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
40	Хлеб пшеничный	ККАЛ-94, Б-3, У-20	4-00
Итого за обед		ККАЛ-518, Б-19, Ж-19, У-86	116-00
Итого за день		ККАЛ-981, Б-33, Ж-27, У-148	178-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор

19.05.2025 (ДИ, ОВЗ с 12 лет (1 см), 2пн)

меню (ДИ, ОВЗ с 12 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
160	Каша рисовая молочная с маслом рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-156, Б-4, Ж-4, У-10	31-00
200	Чай с молоком молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-99, Б-3, Ж-2, У-13	16-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за завтрак		ККАЛ-454, Б-14, Ж-8, У-62	59-00
обед			
220	Суп полевой картофель св, лук репка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-141, Б-3, Ж-9, У-17	24-00
70	Биточки куриные куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-162, Б-10, Ж-6, У-9	58-00
50	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	6-00
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	40-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
10	Хлеб ржаной.	ККАЛ-17, Б-1, У-3	1-00
Итого за обед		ККАЛ-678, Б-25, Ж-23, У-114	142-00
Итого за день		ККАЛ-1 132, Б-38, Ж-31, У-176	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор

меню (с 12 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
90	Биточки куриные куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-208, Б-13, Ж-8, У-11	74-00
30	Соус Красный основной морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-12, У-2	4-00
180	Макароны отварные (спираль) макароны (спираль), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-107, Б-5, Ж-7, У-31	40-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-626, Б-27, Ж-16, У-109	135-00
Итого за день		ККАЛ-626, Б-27, Ж-16, У-109	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Белевцева

Калькулятор
