

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			
150	Каша геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-128, Б-6, Ж-3, У-20	29-00
75	Суфле "Каспер" из творога творог свежий 9%, морковь свежая, яйцо, манка, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, ванилин	ККАЛ-120, Б-5, Ж-8, У-10	40-00
20	Молоко сгущенное	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
200	Чай с молоком сгущенным молоко сгущенное с/с 8,5%, чай байховый	ККАЛ-60, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-505, Б-18, Ж-15, У-77	104-00
Итого за день		ККАЛ-505, Б-18, Ж-15, У-77	104-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор

22.05.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2чт)

меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
150	Каша геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-128, Б-6, Ж-3, У-20	29-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак			41-00
обед			
130	Суп Минестроне (овощи по сезону) картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-81, Б-2, Ж-4, У-10	33-00
60/50	Митболы в соусе свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	68-00
150	Гарнир гречка с овощами гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-172, Б-5, Ж-6, У-30	24-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
40	Хлеб пшеничный	ККАЛ-94, Б-3, У-20	5-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед			137-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИГТ Белевцева _____

Калькулятор _____

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			
200	Каша геркулес молочная с маслом геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	38-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-366, Б-13, Ж-5, У-67	51-00
обед			
160	Суп Минестроне (овощи по сезону) картофель св, кабачок свежий, морковь свежая, помидоры свежие, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), перец болгарский, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-100, Б-3, Ж-5, У-12	41-00
60/50	Митболы в соусе свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	68-00
180	Гарнир гречка с овощами гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	29-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
10	Хлеб ржаной.	ККАЛ-17, Б-1, У-3	1-00
Итого за обед		ККАЛ-707, Б-23, Ж-27, У-108	150-00
Итого за день		ККАЛ-1 074, Б-36, Ж-32, У-175	201-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Беловцева
_____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)
обед			
16	Огурец свежий порц. огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль	ККАЛ-2	9-00
60/50	Митболы в соусе свинина мясная нежирная п/ф, говядина п/ф, лук репка, сметана 15%, сухари паниров., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль подпорованная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	68-00
180	Гарнир гречка с овощами гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль подпорованная	ККАЛ-206, Б-6, Ж-8, У-36	29-00
200	Компот из смеси ягод (смородины, вишни, яблок св/мор) ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий	ККАЛ-52, У-12	17-00
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-692, Б-24, Ж-22, У-112	135-00
Итого за день		ККАЛ-692, Б-24, Ж-22, У-112	135-00

Директор
МБОУ СОШ _____ИП Белевцева
_____Калькулятор
