

меню (Раздача 7 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
раздача			
200	Каша манная молочная с маслом манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	31-00
70	Блинчики с бананом бананы свежие, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-144, Б-4, Ж-3, У-28	46-00
20	Молоко сгущенное молоко сгущенное с/с 8,5%, сметана 15%	ККАЛ-59, Б-1, Ж-2, У-10	13-00
20	Повидло или джем фруктовый	ККАЛ-58, У-14	6-00
100	Маринад овощной морковь свежая, лук репка, томат-паста, масло растительное, лимон свежий, сахар-песок		31-00
100	Салат Мясной (мясо, яйцо, овощи) свинина мясная нежирная п/ф, масло растительное, яйцо, огурцы свежие, картофель св, морковь свежая, горошек зеленый консервир., зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль йодированная	ККАЛ-295, Б-7, Ж-27, У-3	57-00
200/20/10	Щи из св. капусты с курицей, сметаной. капуста белокочанная свежая, кури-тушка потрош., картофель св, сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	46-00
80	Рыба в яйце минтай филе, яйцо, мука в/с, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-103, Б-12, Ж-5, У-4	55-00
90	Гуляш из курицы с луком кури-филе, лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная	ККАЛ-171, Б-7, Ж-9, У-2	65-00
80	Котлета татарская (куры, свинина) свинина мясная нежирная п/ф, кури-филе, лук репка, мука в/с, хлеб белый нарезной, яйцо, соль йодированная	ККАЛ-177, Б-13, Ж-9, У-10	61-00
90	Колобок с печенью картофель св, печень мясная, яйцо, лук репка, мука в/с, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-132, Б-9, Ж-5, У-11	50-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	29-00
150	Картофель запеченный картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-173, Б-3, Ж-9, У-18	35-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
200	Чай пакетик с сахаром сахар-песок, чай пакет 2 гр.	ККАЛ-60, У-15	6-00
200	Чай пакетик без сахара вода, чай пакет 2 гр.		4-00
200	Чай с лимоном сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-43, У-11	12-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за раздача		ККАЛ-2 122, Б-82, Ж-96, У-232	573-00
Итого за день		ККАЛ-2 122, Б-82, Ж-96, У-232	573-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор

меню (с 12 лет(1 Смена))

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

завтрак

100	Суфле мясное Мамино <i>фарш мясной, лук репка, геркулес, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная</i>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-15, У-10	70-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	5-00
180	Гарнир гречка с морковью <i>гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-210, Б-7, Ж-8, У-29	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-735, Б-25, Ж-26, У-98	135-00
Итого за день		ККАЛ-735, Б-25, Ж-26, У-98	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



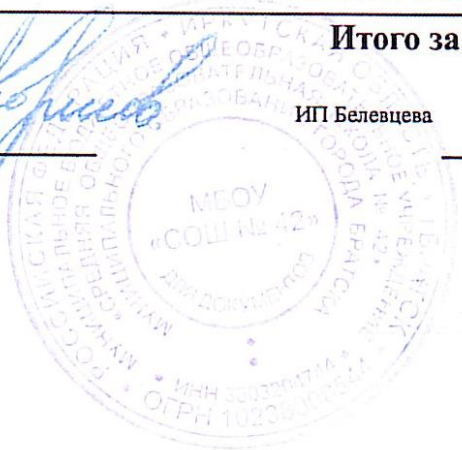
меню (7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
70	Суфле мясное Мамино <i>фарш мясной, лук репка, геркулес, яйцо, масло растительное, сухари паниров., соль йодированная</i>	ККАЛ-163, Б-8, Ж-11, У-7	49-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	5-00
150	Гарнир гречка с морковью <i>гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-175, Б-5, Ж-6, У-24	22-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-587, Б-19, Ж-19, У-82	104-00
Итого за день		ККАЛ-587, Б-19, Ж-19, У-82	104-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



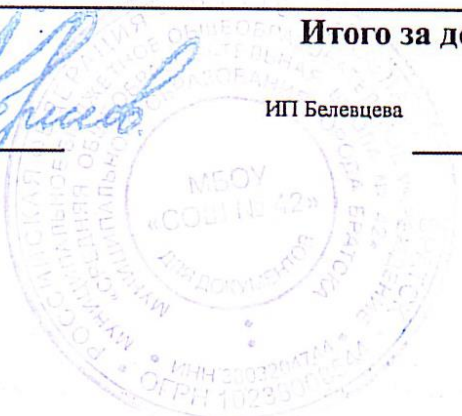
меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (1см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша манная молочная с маслом манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	31-00
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	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-393, Б-14, Ж-12, У-62	42-00
обед			
8	Огурец св. с горошком огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное	ККАЛ-8, Ж-1	4-00
200	Щи из св. капусты с картофелем капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-68, Б-2, Ж-4, У-7	22-00
60/50	Фишболы с соусом минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	29-00
200	Компот из вишни сухой вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-120, У-30	17-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-735, Б-23, Ж-22, У-109	136-00
Итого за день		ККАЛ-1 129, Б-36, Ж-35, У-170	178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



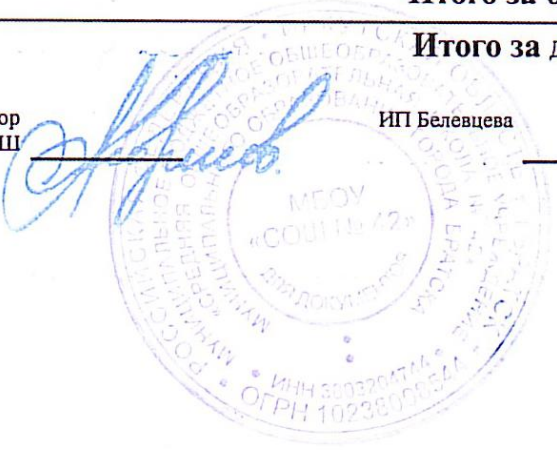
меню (ДИ,ОВЗ с 12 лет (1 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша манная молочная с маслом манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная	ККАЛ-214, Б-9, Ж-11, У-25	31-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	20-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-487, Б-16, Ж-13, У-80	61-00
обед			
200	Щи из св. капусты с картофелем капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-68, Б-2, Ж-4, У-7	22-00
60/50	Фишболы с соусом минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
165	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-164, Б-5, Ж-8, У-32	32-00
200	Компот из вишни сухой вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-120, У-30	17-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
50	Хлеб ржаной.	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	5-00
Итого за обед		ККАЛ-823, Б-26, Ж-23, У-128	140-00
Итого за день		ККАЛ-1 310, Б-42, Ж-36, У-208	201-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



[Handwritten signature]

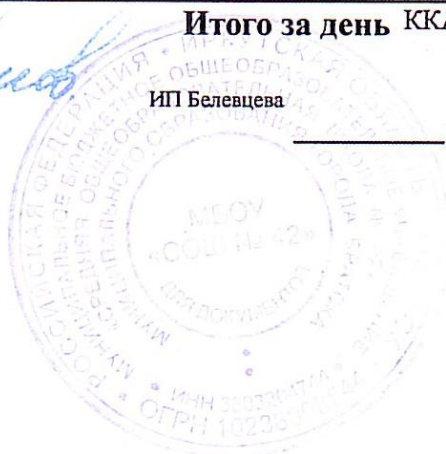
меню (ДИ,ОВЗ с 12 лет (2 см))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
25	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-26, Ж-2, У-1	13-00
200	Щи из св. капусты с картофелем <i>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-68, Б-2, Ж-4, У-7	22-00
60/50	Фишболы с соусом <i>минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий</i>	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
180	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	35-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
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-836, Б-27, Ж-27, У-125	162-00
<u>полдник</u>			
95	Булочка дорожная <i>мука в/с, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-210, Б-7, Ж-13, У-25	17-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-311, Б-13, Ж-18, У-33	39-00
Итого за день		ККАЛ-1 147, Б-39, Ж-45, У-158	201-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (ДИ,ОВЗ с 7 лет (2 см))

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

обед

200	Щи из св. капусты с картофелем капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-68, Б-2, Ж-4, У-7	22-00
60/50	Фишболы с соусом минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	29-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-717, Б-23, Ж-23, У-105	139-00

полдник

95	Булочка дорожная мука в/с, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-210, Б-7, Ж-13, У-25	17-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-311, Б-13, Ж-18, У-33	39-00

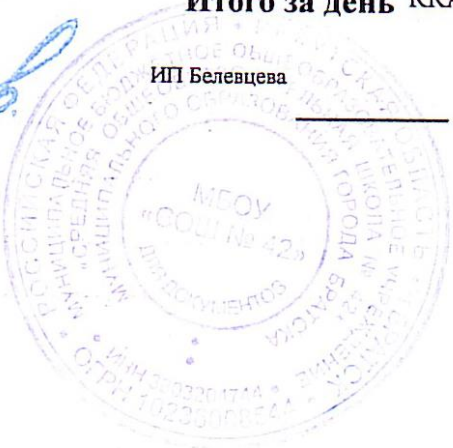
Итого за день ККАЛ-1 028, Б-36, Ж-41, У-138

178-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



меню (7-11 лет (2 смена))

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

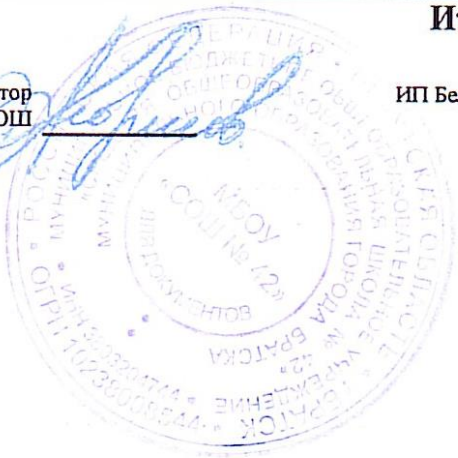
обед

60/50	Фишболы с соусом <i>минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий</i>	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
130	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-129, Б-4, Ж-6, У-25	25-00
200	Компот из вишни сухой <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-120, У-30	17-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
10	Хлеб ржаной.	ККАЛ-17, Б-1, У-3	1-00
Итого за обед		ККАЛ-606, Б-19, Ж-16, У-91	104-00
Итого за день		ККАЛ-606, Б-19, Ж-16, У-91	104-00

Директор
МБОУ СОШ

ИП Белевцева

Калькулятор



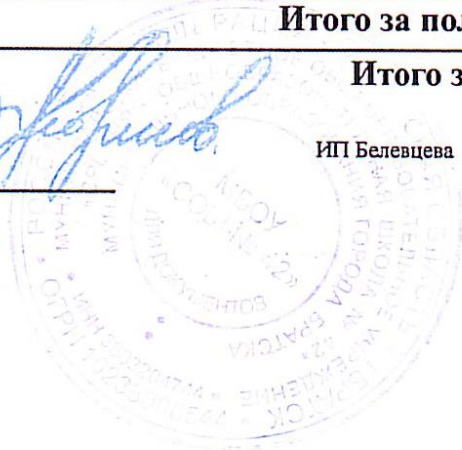
меню (7-11 лет КП (обед,полдник))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200	Щи из св. капусты с картофелем капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-68, Б-2, Ж-4, У-7	22-00
60/50	Фишболы с соусом минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-149, Б-5, Ж-7, У-29	29-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-648, Б-23, Ж-22, У-88	118-00
<u>полдник</u>			
55	Булочка дорожная мука в/с, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-122, Б-4, Ж-8, У-14	10-00
200	Кефир 2,5%	ККАЛ-100, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-222, Б-10, Ж-13, У-22	32-00
Итого за день		ККАЛ-870, Б-33, Ж-34, У-111	150-00

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>			
15	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-15, Ж-1, У-1	8-00
60/50	Фишболы с соусом <i>минтай филе, масло растительное, сметана 15%, яйцо, огурцы свежие, картофель св, лук репка, сухари паниров., мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), чеснок свежий</i>	ККАЛ-222, Б-11, Ж-10, У-8	56-00
180	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-8, У-35	35-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	24-00
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-758, Б-25, Ж-22, У-118	135-00
Итого за день		ККАЛ-758, Б-25, Ж-22, У-118	135-00

Директор
МБОУ СОШ

ИПТ Белеацева

Калькулятор

