

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
250	Каша деревенская гречневая с мясом. <i>свиная мясная нежирная п.ф., гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-304, Б-14, Ж-21, У-19	86-00
200	Чай Французский (с ванилью) <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-500, Б-19, Ж-22, У-59	98-00
обед			
100	Котлета домашняя паровая <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-280, Б-15, Ж-17, У-11	58-00
160	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-206, Б-10, Ж-9, У-21	22-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
28	Хлеб ржаной.	ККАЛ-48, Б-2, У-9	3-00
Итого за обед		ККАЛ-748, Б-32, Ж-26, У-86	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 248, Б-51, Ж-48, У-145	196-00



Фельдшер

03.05.2024

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
220	Каша рисовая молочная с маслом.	ККАЛ-147, Б-5, Ж-7, У-19	31-00
<small>рис, масло сливочное 25%, каша рисовая 72,5%, сахар-песок, соль поджаренная</small>			
200	Чай Французский (с ванилью)	ККАЛ-41, У-10	3-00
<small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>			
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			58-00
обед			
200/5	Суп "Волна" с курицей.	ККАЛ-115, Б-7, Ж-5, У-11	28-00
<small>картофель св. очищ., морковь свежая, лук репчатый, куриный грудка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>			
100	Котлета домашняя с соусом красн. осн.	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
<small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репка, сахар паниров., морковь свежая, тыква-паста, мука в с. яйцо, соль поджаренная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>			
150	Горошница - пюре	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
<small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</small>			
200	Напиток из шиповника	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
<small>шиповник, сахар-песок</small>			
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			111-00
Итого за день			169-00

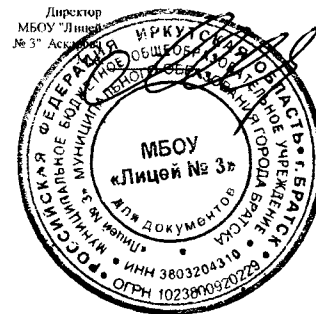


МБОУ "СОШ №3"

03.05.2024

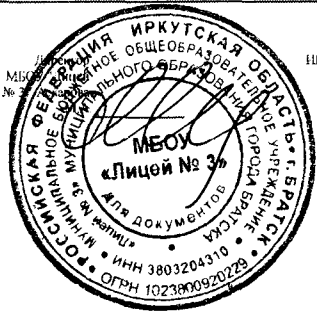
меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
270	Каша рисовая молочная с маслом.	ККАЛ-180, Б-6, Ж-9, У-23	44-00
<small>рис, масло сливочное 25%, каша рисовая 72,5%, сахар-песок, соль поджаренная</small>			
200	Чай Французский (с ванилью)	ККАЛ-41, У-10	3-00
<small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>			
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			71-00
обед			
250/5	Суп "Волна" с курицей	ККАЛ-158, Б-10, Ж-9, У-13	33-00
<small>картофель св. очищ., морковь свежая, лук репка, куриный грудка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>			
100	Котлета домашняя с соусом красн. осн.	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
<small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репка, сахар паниров., морковь свежая, тыква-паста, мука в с. яйцо, соль поджаренная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>			
180	Горошница - пюре	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
<small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</small>			
200	Напиток из шиповника	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
<small>шиповник, сахар-песок</small>			
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			121-00
Итого за день			192-00



меню (ДИ,ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	Суп "Волна" с курицей <small>картофель, св. яйцо, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-158, Б-10, Ж-9, У-13	33-00
100	Котлета домашняя с соусом красн. осн. <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репчатый, сушеный петруш., морковь свежая, мясок-паста, мука в с. яйцо, соль поваренная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-887, Б-40, Ж-33, У-107	121-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
80	Булочка с маком <small>мука в с. мак пищевый, сахар-песок, масло растительное, маляко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-333, Б-7, Ж-15, У-42	42-00
Итого за полдник		ККАЛ-445, Б-8, Ж-15, У-70	71-00
Итого за день		ККАЛ-1332, Б-48, Ж-48, У-177	192-00



ИИ Яковлева
М.Ф.



Дельшер
Королева

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5	Суп "Волна" с курицей. <small>картофель, св. яйцо, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-115, Б-7, Ж-5, У-11	28-00
100	Котлета домашняя с соусом красн. осн. <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репчатый, сушеный петруш., морковь свежая, мясок-паста, мука в с. яйцо, соль поваренная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
150	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-781, Б-34, Ж-27, У-96	111-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
50	Булочка с маком <small>мука в с. мак пищевый, сахар-песок, масло растительное, маляко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-208, Б-5, Ж-10, У-26	29-00
Итого за полдник		ККАЛ-320, Б-6, Ж-10, У-54	58-00
Итого за день		ККАЛ-1101, Б-40, Ж-37, У-150	169-00



ИИ Яковлева
М.Ф.



Дельшер
Королева