

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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	11-00
220	Каша дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водородная</i>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	29-00
200/5	Чай с лимоном <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак			54-00
<u>обед</u>			
200	Суп рыбный (консервы) <i>картофель св, консервы сайры в м, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	30-00
90	Котлета мясная с соусом Томат. <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари панировочные, томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль водородная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	43-00
150	Гарнир Рис отварной <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль водородная</i>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	27-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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			115-00
Итого за день			169-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 М.А.З.

Ш. Доскутдыв
О.П.

Фельдшер



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)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
220	Каша рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25% масло сливочное 72.5%, сахар-песок, соль водированная</i>	ККАЛ-151, Б-5, Ж-7, У-20	25-00
200	Чай Братский с молоком. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	11-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-434, Б-15, Ж-12, У-75	55-00
<u>обед</u>			
190/10	Суп гороховый с курицей. <i>картофель св., морковь сырой, куриное грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72.5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	20-00
90	Гуляши из курицы с морковью <i>куриное грудка, морковь свежая, масло сливочное 72.5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль водированная</i>	ККАЛ-138, Б-15, Ж-7, У-4	55-00
150	Макаронные изделия отварные (спагетти) <i>макаронные (спагетти), масло сливочное 72.5%, соль водированная</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	18-00
200	Напиток яблочный <i>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-57, У-15	12-00
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-668, Б-35, Ж-22, У-86	114-00
Итого за день		ККАЛ-1102, Б-50, Ж-34, У-161	169-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 Малым
А.Д.

ИП Ласкутова
О.П.

Фельдшер



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			
220	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водородоустойчивая</i>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	22-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	11-00
200	Кофейный напиток с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	10-00
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-15, Ж-16, У-69	52-00
обед			
200/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной. <i>картофель св., свекла свежая, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль водородоустойчивая, лавровый лист, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-131, Б-5, Ж-7, У-12	26-00
240	Плов из курицы <i>рис отп., курица грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль водородоустойчивая, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	77-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-698, Б-23, Ж-16, У-106	117-00
Итого за день		ККАЛ-1198, Б-38, Ж-32, У-175	169-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 М.А.М.
А.Э.



ИП Лоскутова
О.П.



Фельдшер




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	11-00
220	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водородная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	23-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай биологич</small>	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			46-00
обед			
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свекла свежая, картофель св. яйцо, огурцы свежие, лук репчат., сметана 15%, масло растительное, соль водородная, чеснок свежий, зелень укроп (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	25-00
90	Запеканка печени с крупной и овощами <small>печень говяжья, капуста белокачанная свежая, рис, лук репчат., морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль водородная</small>	ККАЛ-154, Б-10, Ж-9, У-12	47-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водородная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	21-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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			123-00
Итого за день			169-00



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)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
220	Каша манная молочная с маслом <small>молка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	24-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай белый, ванилин</small>	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-379, Б-12, Ж-11, У-58	46-00
<u>обед</u>			
180/10/ 10	Суп овощной с курицей сметаной. <small>картофель св. курица белокочанная свежая, курица грубая, сметана 15%, лук репчатый, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	30-00
240	Азу с птицей <small>картофель св. курица грубая, лук репчатый, соусы консервированные, масло сливочное 72,5%, помидоры, мука п/с, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-228, Б-19, Ж-5, У-26	74-00
200	Компот из смеси ягод <small>ягодно-фруктовая смесь (сладкая черника, вишня, лимон), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	10-00
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-550, Б-29, Ж-12, У-82	123-00
Итого за день		ККАЛ-929, Б-41, Ж-23, У-140	169-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 Мальм
А.Э.

ИП Лоскутова,
О.П.

Фельдшер

