

**меню площадки (7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
30	<b>Огурец свежий с маслом растит. зеленью</b> <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-3, У-1	6-00
60	<b>Биточки куриные</b> <i>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-187, Б-9, Ж-7, У-11	25-00
150	<b>Макароньы отварные (регатоны)</b> <i>макароньы (регатоны), масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-168, Б-5, Ж-8, У-32	12-00
200	<b>Кофе натуральный</b> <i>кофе черный, сахар-песок</i>	ККАЛ-68, У-16	8-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-598, Б-19, Ж-19, У-90	<b>57-00</b>
<b>обед</b>			
90	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-15, Б-1, У-3	27-00
250/20	<b>Суп гороховый с курицей</b> <i>картофель св, куры-тушка потрош., горох сухой, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-181, Б-9, Ж-7, У-21	20-00
100	<b>Гуляш мясной</b> <i>свинина п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-235, Б-15, Ж-14, У-12	36-00
150	<b>Гарнир гречка с морковью</b> <i>гречка, морковь св, масло сливочное, лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-25	13-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-85, У-21	8-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	5-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-847, Б-37, Ж-29, У-122	<b>111-00</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-5	14-00
250	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-74, Б-1, Ж-1, У-16	40-00
50	<b>Булочка</b>	ККАЛ-85, Б-1, Ж-2, У-22	10-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-266, Б-8, Ж-8, У-43	<b>64-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1711, Б-64, Ж-56, У-255	<b>232-00</b>



## меню площадки (12 лет и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
50	<b>Огурец свежий с маслом растит. зеленью</b> <small>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-33, Ж-5, У-1	10-00
70	<b>Биточки куриные</b> <small>куры-филе, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-218, Б-11, Ж-8, У-13	30-00
150	<b>Макароньы отварные (регатоны)</b> <small>макароньы (регатоны), масло сливочное, соль йодированная</small>	ККАЛ-168, Б-5, Ж-8, У-32	12-00
200	<b>Кофе натуральный</b> <small>кофе черный, сахар-песок</small>	ККАЛ-68, У-16	8-00
56	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-2, У-28	6-00
40	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-700, Б-23, Ж-23, У-103	<b>69-00</b>
<u>обед</u>			
100	<b>Помидор свежий порционный</b> <small>помидоры св, масло растительное</small>	ККАЛ-17, Б-1, У-3	30-00
250/20	<b>Суп гороховый с курицей</b> <small>картофель св, куры-тушка потрош., горох сухой, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-181, Б-9, Ж-7, У-21	20-00
100	<b>Гуляш мясной</b> <small>свинина п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-235, Б-15, Ж-14, У-12	36-00
180	<b>Гарнир гречка с морковью</b> <small>гречка, морковь св, масло сливочное, лук репка, соль йодированная</small>	ККАЛ-167, Б-6, Ж-10, У-30	15-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-85, У-21	8-00
76	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-1, У-37	6-00
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-949, Б-40, Ж-33, У-141	<b>119-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-5	14-00
125	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-37, У-8	20-00
50	<b>Булочка</b>	ККАЛ-85, Б-1, Ж-2, У-22	10-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-229, Б-7, Ж-7, У-35	<b>44-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1878, Б-70, Ж-63, У-279	<b>232-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Байбад



Калькулятор  
\_\_\_\_\_

**меню площадки (Сотрудники)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Сотрудники (обед)</u></b>			
90	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-15, Б-1, У-3	<b>28-00</b>
250/20	<b>Суп гороховый с курицей</b> <i>картофель св, куры-тушка потрош., горох сухой, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-181, Б-9, Ж-7, У-21	<b>20-00</b>
100	<b>Гуляш мясной</b> <i>свинина п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-235, Б-15, Ж-14, У-12	<b>35-00</b>
180	<b>Гарнир гречка с морковью</b> <i>гречка, морковь св, масло сливочное, лук репка, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-6, Ж-10, У-30	<b>15-00</b>
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-85, У-21	<b>8-00</b>
76	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-179, Б-6, Ж-1, У-37	<b>6-00</b>
50	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	<b>4-00</b>
<b>Итого за Сотрудники (обед)</b>		ККАЛ-947, Б-40, Ж-33, У-141	<b>116-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-947, Б-40, Ж-33, У-141	<b>116-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ \_\_\_\_\_

ИП Байбаг



Калькулятор  
\_\_\_\_\_