

меню площадки (7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-250, Б-7, Ж-6, У-31	18-00
80	Омлет с маслом сливочным <i>яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-117, Б-8, Ж-9, У-2	18-00
200	Чай витаминный <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-92, У-22	5-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-00
30	Конфеты шоколадные	ККАЛ-157, Б-2, Ж-10, У-20	22-00
Итого за завтрак		ККАЛ-771, Б-22, Ж-26, У-105	69-00
<u>обед</u>			
60	Икра свекольная <i>свекла свежая, масло растительное, лук репка, сахар-песок, чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-6, У-6	6-00
250/20/ 10	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <i>капуста белокочанная свежая, картофель св, кури-тушка потрош., сметана 15%, лук репка, морковь св, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-153, Б-6, Ж-10, У-10	19-00
240	Плов из птицы <i>кури-филе, рис о/п, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-332, Б-21, Ж-16, У-43	51-00
200	Сок яблочный	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	22-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-00
Итого за обед		ККАЛ-896, Б-35, Ж-33, У-126	105-00
<u>полдник</u>			
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	22-00
120	Мандарины свежие	ККАЛ-55, Б-1, У-13	26-00
80	Булочка Веснушка <i>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-300, Б-10, Ж-11, У-39	10-00
Итого за полдник		ККАЛ-513, Б-16, Ж-16, У-74	58-00
Итого за день		ККАЛ-2 180, Б-73, Ж-75, У-305	232-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП _____



Калькулятор _____

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>			
200	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-250, Б-7, Ж-6, У-31	18-00
100	Омлет с маслом сливочным <i>яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-146, Б-10, Ж-11, У-2	23-00
200	Чай витаминный <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-92, У-22	5-00
56	Батон белый	ККАЛ-145, Б-4, Ж-2, У-28	6-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	3-00
20	Конфеты шоколадные	ККАЛ-105, Б-2, Ж-6, У-14	7-00
Итого за завтрак		ККАЛ-806, Б-26, Ж-25, У-110	62-00
<u>обед</u>			
100	Икра свекольная <i>свекла свежая, масло растительное, лук репка, сахар-песок, чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-182, Б-1, Ж-10, У-10	10-00
250/20/ 10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <i>капуста белокочанная свежая, кури-тушка потрош., картофель св, морковь св, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-158, Б-6, Ж-9, У-10	19-00
240	Плов из птицы <i>куры-филе, рис о/п, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-332, Б-21, Ж-16, У-43	51-00
200	Сок яблочный	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	22-00
76	Хлеб пшеничный	ККАЛ-179, Б-6, Ж-1, У-37	6-00
50	Хлеб ржаной	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	4-00
Итого за обед		ККАЛ-1 046, Б-37, Ж-38, У-144	112-00
<u>полдник</u>			
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	22-00
120	Мандарины свежие	ККАЛ-55, Б-1, У-13	26-00
80	Булочка Веснушка <i>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-300, Б-10, Ж-11, У-39	10-00
Итого за полдник		ККАЛ-513, Б-16, Ж-16, У-74	58-00
Итого за день		ККАЛ-2 365, Б-79, Ж-79, У-328	232-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Байбак



Калькулятор _____

меню площадки (Сотрудники)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Сотрудники (обед)</u>			
100	Икра свекольная <i>свекла свежая, масло растительное, лук репка, сахар-песок, чеснок свежий, соль йодированная</i>	ККАЛ-182, Б-1, Ж-10, У-10	10-00
250/20/ 10	Суп крестьянский с курицей, сметаной <i>капуста белокочанная свежая, куры-тушка потрош., картофель св, морковь св, лук репка, сметана 15%, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-158, Б-6, Ж-9, У-10	19-00
280	Плов из птицы <i>куры-филе, рис о/п, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-387, Б-24, Ж-18, У-50	59-00
200	Сок яблочный	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	22-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-71, Б-2, У-15	2-00
50	Хлеб ржаной	ККАЛ-85, Б-3, Ж-1, У-17	4-00
Итого за Сотрудники (обед)		ККАЛ-993, Б-36, Ж-39, У-129	116-00
Итого за день		ККАЛ-993, Б-36, Ж-39, У-129	116-00

Директор
МБОУ СОШ _____

ИП Байбак



Калькулятор _____