

меню (Льгота 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
155	Каша пшенная молочная с маслом 150/5 пшено, молоко сухое 25%, сахар, масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-144, Б-3, Ж-6, У-20	22-00
70/20	Запеканка творожная с изюмом с повидлом 75/20 творог свежий 9%, повидло, изюм, манка, сахар, сухари паниров., сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, яйцо	ККАЛ-224, Б-12, Ж-5, У-33	69-00
200	Чай с сахаром сахар, чай	ККАЛ-74, У-18	5-00
40	Батон	ККАЛ-113, Б-3, Ж-1, У-21	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-590, Б-19, Ж-12, У-99	104-00
обед			
60/30	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30 печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, соль, томат-паста	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	68-00
150	Макароны отварные (рожок витой) 150 макароны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	18-00
200	Чай вишневый сахар, вишня сухая, чай	ККАЛ-93, У-23	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-607, Б-24, Ж-10, У-105	104-00
Итого за день		ККАЛ-1 197, Б-44, Ж-22, У-204	208-00

Директор
"СОШ №5"
Крылова Е.С. _____

ИП Байбак Л.Г.
Байбак Л.Г. _____



Калькулятор

меню (БП, РП 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
10	Огурец консервированный	ККАЛ-1	=
50/50	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30	ККАЛ-150, Б-12, Ж-5, У-16	76-00
печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, соль			
180	Макароны отварные (рожок витой)	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	22-00
макароны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-173, Б-2, У-40	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-756, Б-27, Ж-11, У-139	135-00
Итого за день		ККАЛ-756, Б-27, Ж-11, У-139	135-00

Директор
"СОП №5"
Крылова Е.С. _____

ИП Байбак Л.Г.
Байбак Л.Г. _____



Калькулятор

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

5	Масло сливочное крестьянское 72,5 % (порциями)	ККАЛ-33, Ж-4	10-00
18	Повидло фруктовое	ККАЛ-58, У-15	6-00
200	Каша пшенная молочная с маслом 195/5	ККАЛ-206, Б-6, Ж-6, У-31	28-00
	<i>пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль</i>		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	5-00
	<i>сахар, чай</i>		
30	Батон	ККАЛ-85, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-490, Б-10, Ж-11, У-87	56-00

200	Борщ с капустой и картофелем 200/10	ККАЛ-105, Б-1, Ж-6, У-17	22-00
	<i>свекла, капуста, картофель, сметана 15%, морковь, лук репка, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота</i>		
60/30	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 60/30	ККАЛ-158, Б-13, Ж-5, У-15	68-00
	<i>печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, сметана 15%, лук репка, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, соль, томат-паста</i>		
150	Макароны отварные (рождок витой) 150	ККАЛ-188, Б-5, Ж-4, У-33	18-00
	<i>макароны (рождок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль</i>		
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	5-00
	<i>сахар, чай</i>		
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-693, Б-26, Ж-16, У-117	122-00
	Итого за день	ККАЛ-1 183, Б-36, Ж-27, У-204	178-00

Калькулятор



меню (ОВЗ, ДИ 12-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
5	Масло сливочное крестьянское 72,5 % (порциями)	ККАЛ-33, Ж-4	10-00
250	Каша пшенная молочная с маслом 240/10	ККАЛ-161, Б-4, Ж-8, У-23	34-00
пшено, молоко сухое 25%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, сахар, соль			
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	5-00
сахар, чай			
50	Батон	ККАЛ-142, Б-4, Ж-1, У-26	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-461, Б-10, Ж-13, У-78	60-00
обед			
230	Борщ с капустой и картофелем 250/10	ККАЛ-105, Б-2, Ж-5, У-17	26-00
свекла, капуста, картофель, морковь, лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, сахар, соль, лимонная кислота			
50/50	Биточки из печени Восторг с соусом сметанно-томатным 80/30	ККАЛ-150, Б-12, Ж-5, У-16	76-00
печень говяжья, капуста, морковь, масло растительное, лук репка, сметана 15%, масло сливочное крестьянское 72,5 %, мука, томат-паста, соль			
180	Макароны отварные (рожок витой)	ККАЛ-199, Б-6, Ж-5, У-34	22-00
макароны (рожок витой), масло сливочное крестьянское 72,5 %, соль			
200	Чай с сахаром	ККАЛ-74, У-18	5-00
сахар, чай			
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, Ж-1, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-761, Б-27, Ж-16, У-134	141-00
Итого за день		ККАЛ-1 222, Б-37, Ж-29, У-211	201-00

Директор
"СОШ №5"
Крылова Е.С.

ИП Байбак Л.Г.
Байбак Л.Г.



Калькулятор
