

Меню (1 смена 7-10 лет.)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак 75</u>			
10	Масло сливочное (порциями)	ККАЛ-44, Ж-5	11
20	Сыр (порциями)	ККАЛ-48, Б-4, Ж-4	18-86
20/10	Каша рисовая молочная с маслом.....	ККАЛ-668, Б-14, Ж-23, У-90	27-95
200	Кофейный напиток <i>Рис, Сахар, Вода, Соль йодированная, Молоко сухое 25%, Масло сливочное М</i>	ККАЛ-126, Б-2, Ж-2, У-26	11-08
40/20	Батоны нарезные(нарезанные)+ хлеб ржаной(нарезанный) <i>Батон нарезной (нарезанный), Хлеб ржаной(нарезанный)</i>	ККАЛ-71, Б-2, Ж-1, У-15	6-11
Итого за Завтрак 75			75
Итого за			75

МБОУ СОШ

ИП Галкина И.В.

12.05.2021

Галкина И.В.

Меню (2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Обед 75</u>			
60/50	Тефтели из говядины+ свинина(хлебом) <i>Говядина п/ф(лопатка), Свинина п/ф, Хлеб п/ф, Масло сливочное М, Лук репка, Молоко сухое 25%, Соль йодированная, Мука, Морковь св, Томат-паста, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-9, У-9	43-38
150	Гарнир каша гречневая с овощами <i>Вода, Гречка, Соль йодированная, Масло сливочное М, Морковь св, Лук репка</i>	ККАЛ-189, Б-4, Ж-7, У-28	17-25
200	Компот из кураги <i>Курага, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-131, У-31	9-48
40/20	Хлеб пшеничный + ржаной(резанный...) <i>Хлеб белый резанный, Хлеб ржаной(нарезанный)</i>	ККАЛ-163, Б-6, Ж-1, У-34	4-89
Итого за Обед 75			75
Итого за			75

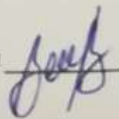
МБОУ СОШ

ИП Галкина И.В.

Меню (Льготное питание 11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
50/50	Мясо тушеное (говядина) <i>Говядина п/ф(лопатка), Масло сливочное М, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль йодированная</i>	ККАЛ-6, Б-1	82-32
130	Гарнир каша гречка рассыпчатая... <i>Вода, Гречка, Соль йодированная, Масло сливочное М</i>	ККАЛ-200, Б-71, Ж-76, У-485	13-18
200	Чай русский (карамель) <i>Чай, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-58, У-15	3-14
40	Хлеб пшеничный белый резанный	ККАЛ-45, Б-2, У-10	3-36
Итого за обед		ККАЛ-309, Б-74, Ж-77, У-510	102
Итого за		ККАЛ-309, Б-74, Ж-77, У-510	102

МБОУ СОШ



ИП Галина И.В.



Меню (Раздача..)

КККАЛ (г)	Наименование блюда	ЭН. ден. (кККАЛ), Белки (г), Углеводы (г), Жиры (г), Микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<i>обед..</i>		
00	Салат Степной (овощной) <i>Портулак св. Морковь св. Огурцы консервированные. Горчица желтая. Масло растительное. Соль йодированная</i>	ККАЛ-96, Б-7, Ж-6, У-9	23
00	Салат Коктейль <i>Яйцо. Сыр сливочный (Полдела Алтай). Огурцы св. Помидоры. Соль йодированная. Сахарин 15%</i>	ККАЛ-148, Б-10, Ж-12	62
1/25	Борщ с фасолью с говядиной-тушенка <i>Свиная св. Капуста св. Аппал консервированная. Морковь св. Лук репка. Томат паста. Масло сливочное М. Сахар. Вода. Зелень сушен. Соль йодированная. Говядина тушенка</i>	ККАЛ-152, Б-7, Ж-8, У-14	38
50	Тефтели из говядины+ свинина(хлебом) <i>Говядина п/ф(лопатка). Свинина п/ф. Хлеб п/ф. Масло сливочное М. Лук репка. Молоко сухое 25%. Соль йодированная. Мука. Морковь св. Томат паста. Вода. Сахар</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-9, У-9	44
5	Шницель из филе птицы <i>Кури филе. Хлеб белый. Вода (для молока). Сахар панирев. Масло сливочное М. Соль йодированная. Молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-173, Б-11, Ж-12, У-6	51
9	Котлета из говядины .. <i>Говядина п/ф(лопатка). Хлеб п/ф. Сахар панирев. Соль йодированная. Молоко сухое 25%. Лук репка. Вода (для молока). Масло сливочное М</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-9, У-7	47
5	Биточки" Мраморные (филе минтая) <i>ФИЛЕ МИНТАЯ. Капуста морская консерва. Яйцо. Лук репка. Хлеб белый. Молоко сухое 25%. Сахар панирев. Соль йодированная. Масло сливочное М. Вода (для молока)</i>	ККАЛ-44, Б-3, Ж-2, У-3	41
7	Рыба в яйце (минтай) <i>ФИЛЕ МИНТАЯ. Мука. Яйцо. Соль йодированная. Масло сливочное М</i>	ККАЛ-197, Б-18, Ж-11, У-7	65
7	Филе птицы в яйце <i>Кури филе. Соль йодированная. Мука. Масло сливочное М. Яйцо</i>	ККАЛ-346, Б-22, Ж-23, У-6	68
7	Биточки домашние <i>Говядина п/ф(лопатка). Свинина п/ф. Лук репка. Сахар панирев. Яйцо. Хлеб п/ф. Вода. Соль йодированная. Зелень сушен. Масло сливочное М</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-12, У-3	44
7	Макароньы отв. (ракушки) <i>Макароньы ракушка. Масло сливочное М. Соль йодированная</i>	ККАЛ-182, Б-5, Ж-4, У-36	14
7	Гарнир каша гречневая с овощами <i>Вода. Гречка. Соль йодированная. Масло сливочное М. Морковь св. Лук репка</i>	ККАЛ-189, Б-4, Ж-7, У-28	17
7	Картофель отварной <i>Картофель св. Соль йодированная. Масло сливочное М</i>	ККАЛ-316, Б-5, Ж-15, У-44	26
7	Пирожок с капустой <i>Мука. Сахар. Масло сливочное М. Яйцо. Молоко сухое 25%. Дрожжи сух. Вода (для молока). Капуста св. Масло растительное. Вода</i>	ККАЛ-183, Б-5, Ж-6, У-29	19
7	Булочка с корицей <i>Мука. Сахар. Масло сливочное М. Корица. Соль йодированная. Дрожжи сух. Масло растительное. Яйцо</i>	ККАЛ-406, Б-11, Ж-10, У-80	14
7	Сосиска в тесте <i>Мука. Сахар. Масло растительное. Яйцо. Молоко сухое 25%. Дрожжи сух. Вода (для молока). Сосиски малочные</i>	ККАЛ-262, Б-10, Ж-13, У-29	40
7	Чай Гринфилд с сахаром.. <i>Чай Гринфилд 2гр. Вода. Сахар</i>	ККАЛ-58, У-15	6
7	Сок Тропик с трубочкой	ККАЛ-100, У-20	18
Итого за обед..		ККАЛ-3 275, Б-136, Ж-159, У-347	637
Итого за ..		ККАЛ-3 275, Б-136, Ж-159, У-347	637

