

# МЕНЮ

ИП Галкина И.В.

13.04.2021

## Меню (1 смена 7-10 лет.)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 75</b>			
15	<b>Сыр (порциями)</b>	ККАЛ-36, Б-3, Ж-3	14-15
10	<b>Масло сливочное (порциями)</b>	ККАЛ-44, Ж-5	
85/10	<b>Запеканка "Белоснежка" из творога со сгущ.молоч.</b>	ККАЛ-185, Б-12, Ж-9, У-13	36-52
<small>Творог сладкий, Рис, Масло сливочное М, Молоко сгущенное 25%, Вода (для молока), Сахар, Яйца, Соль йодированная, Сметана 15%, Сушеный паприка, Масло растительное, Молоко сгущенное с с</small>			
200	<b>Чай с молоком.</b>	ККАЛ-86, Б-2, Ж-2, У-17	7-22
<small>Чай, Вода, Сахар, Молоко сгущенное 25%</small>			
40/20	<b>Батоны нарезные(нарезанные)+ хлеб ржаной(нарезанный)</b>	ККАЛ-71, Б-2, Ж-1, У-15	6-11
<small>Батон нарезный (нарезанный), Хлеб ржаной(нарезанный)</small>			
<b>Итого за Завтрак 75</b>		ККАЛ-422, Б-18, Ж-19, У-46	75
<b>Итого за</b>		ККАЛ-422, Б-18, Ж-19, У-46	75

МБОУ СОШ

ИП Галкина И.В.

ИП Галкина И.В.

13.04.2021

## Меню (2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Обед 75</b>			
60/50	<b>Тефтели из говядины+ свинина (рисом)...</b>	ККАЛ-199, Б-8, Ж-13, У-15	46-94
<small>Говядина п ф/лопатка), Свинина п ф, Вода, Рис, Лук репчатый, Масло сливочное М, Соль йодированная, Мука, Томат-паста, Морковь св, Сахар</small>			
150	<b>Картофельное пюре...</b>	ККАЛ-135, Б-3, Ж-3, У-26	21-56
<small>Картофель св, Масло сливочное М, Молоко сгущенное 25%, Вода (для молока), Соль йодированная</small>			
200	<b>Чай русский (карамель)</b>	ККАЛ-58, У-15	3-14
<small>Чай, Вода, Сахар</small>			
40	<b>Хлеб пшеничный белый резанный</b>	ККАЛ-45, Б-2, У-10	3-36
<b>Итого за Обед 75</b>		ККАЛ-437, Б-13, Ж-17, У-66	75
<b>Итого за</b>		ККАЛ-437, Б-13, Ж-17, У-66	75

МБОУ СОШ

ИП Галкина И.В.

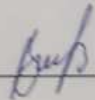


13.04.2021

## 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>			
55	<b>Бифитекс натуральный рубленый</b> <i>Говядина п. ф. (говядина), Свиная п. ф., Молоко сухое 23%, Соль поваренная, Масло сливочное М</i>	ККАЛ-162, Б-11, Ж-14, У-2	66-49
75/75	<b>Гарнир сложный картофель+капуста</b> <i>Картофель св., Молоко сухое 23%, Масло сливочное М, Капуста св., Морковь св., Лук репчат., Томат-паста, Мука, Соль поваренная, Сахар, Лимонная кислота, Лавровый лист</i>	ККАЛ-117, Б-3, Ж-4, У-19	19-52
200	<b>Компот из свежих яблок(свеж.зам)(контрольная разработка)</b> <i>Яблоко свежемороженное, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-107, Б-2, У-28	11-1
40/20	<b>Хлеб пшеничный + ржаной(резанный...)</b> <i>Хлеб белый резанный, Хлеб ржаной(мелкорезанный)</i>	ККАЛ-163, Б-6, Ж-1, У-34	4-89
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-549, Б-21, Ж-18, У-82	102
<b>Итого за</b>		ККАЛ-549, Б-21, Ж-18, У-82	102

МБОУ СОШ



ИП Галкина Н.В.





13.04.2021

ИПТ Гуськов Н.В.

## Меню (Дети инвалиды, ОВЗ)

Выход (г)	Наименование блюда	н. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак И</u>			
85/10	<b>Запеканка "Белоснежка" из творога со сгущ.молоч.</b>	ККАЛ-185, Б-12, Ж-9, У-13	36-52
	<small>Творог свежий, Рис, Масло сливочное М, Молоко сгущ. 23%, Вода (или молоко), Сахар, Яйцо, Соль белогришная, Сметана 15%, Сухофрукты, Масло растительное, Молоко сгущенное со</small>		
40	<b>Батон нарезной(резанный)</b>	ККАЛ-71, Б-2, Ж-1, У-15	4-58
200	<b>Чай с молоком.</b>	ККАЛ-86, Б-2, Ж-2, У-17	7-22
	<small>Чай, Вода, Сахар, Молоко сгущ. 23%</small>		
<b>Итого за завтрак И</b>		<b>ККАЛ-342, Б-16, Ж-12, У-46</b>	<b>48-32</b>
<u>Обед И</u>			
200/12,5	<b>Суп крестьянский с говядина-тушенка.....</b>	ККАЛ-101, Б-3, Ж-6, У-9	20-81
	<small>Картофель со, Капуста со, Пшено, Морковь со, Лук репка, Масло сливочное М, Вода, Зелень сушен, Соль белогришная, Говядина-тушенка</small>		
60/50	<b>Тефтели из говядины+ свинина (рисом)...</b>	ККАЛ-199, Б-8, Ж-13, У-15	46-94
	<small>Говядина и фрикаделька, Свинина и ф, Вода, Рис, Лук репка, Масло сливочное М, Соль белогришная, Мука, Томат-паста, Морковь со, Сахар</small>		
65/65	<b>Гарнир сложный картофель+капуста.....</b>	ККАЛ-101, Б-3, Ж-3, У-16	17-1
	<small>Картофель со, Молоко сгущ. 23%, Масло сливочное М, Капуста со, Морковь со, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль белогришная, Сахар, Лимонная кислота, Лавровый лист</small>		
200	<b>Компот из свежих яблок(свеж.зам)</b>	ККАЛ-107, Б-2, У-28	14-94
	<small>Яблоки свежесмороженки, Сахар, Вода</small>		
40/20	<b>Хлеб пшеничный + ржаной(резанный)...</b>	ККАЛ-163, Б-6, Ж-1, У-34	4-89
	<small>Хлеб белый резанный, Хлеб ржаной(резанный)</small>		
<b>Итого за Обед И</b>		<b>ККАЛ-671, Б-22, Ж-23, У-102</b>	<b>104-68</b>
<b>Итого за</b>		<b>ККАЛ-1013, Б-37, Ж-35, У-148</b>	<b>153</b>

ИПТ Гуськов Н.В.

ИПТ Гуськов Н.В.

