

меню (ДИ, ОБЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	11-00
270	Каша дружба молочная с маслом <small>творог швейцарский, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подприватная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	31-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак			56-00
обед			
250	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св., консервы сайры ком, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, рис, соль подприватная, зелень сухая (укроп, петрушка), заправочный лист</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	31-00
110	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш свиной, хлеб белый в крошки, сахарный песок, молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль подприватная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	56-00
180	Гарнир Рис отварной <small>рис, в/п, масло сливочное 72,5%, соль подприватная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	33-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			136-00
Итого за день			192-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 Малая
А.Э.



ИП Лоскутова
О.П.



Фельдшер



меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
16	Сыр порциями	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	16-00
270	Каши рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль гидролизованная</i>	ККАЛ-185, Б-6, Ж-9, У-24	26-00
200	Чай Братский с молоком. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай безалкогольный</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	11-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-490, Б-18, Ж-16, У-79	62-00
<u>обед</u>			
250/10	Суп гороховый с курицей <i>картофель св., морковь сухая, куриные грудки, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	25-00
100	Гуляши из курицы с морковью <i>куриные грудки, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль гидролизованная</i>	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	61-00
180	Макаронные изделия отварные (спагетти) <i>макаронные (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	21-00
200	Напиток яблочный <i>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-57, У-15	12-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-777, Б-39, Ж-24, У-103	130-00
Итого за день		ККАЛ-1267, Б-57, Ж-40, У-182	192-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43* Мадьяр
А.Э.

ШП Лоскутова
О.П.

Фельдшер



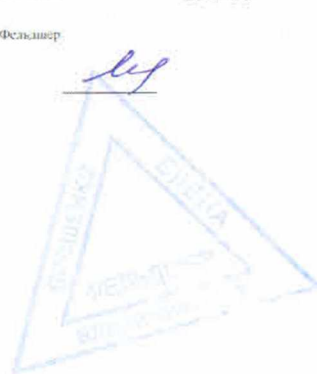
меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
270	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	27-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	11-00
200	Кофейный напиток с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	10-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-543, Б-17, Ж-17, У-75	57-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <i>картофель св., свекла свежая, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лимон свежий, сахар-песок, соль поваренная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-164, Б-7, Ж-8, У-15	30-00
280	Плов из курицы <i>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	89-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-820, Б-28, Ж-18, У-123	135-00
Итого за день		ККАЛ-1363, Б-45, Ж-35, У-198	192-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 г. Малая
А.Э.

ИИ Лоскутова
ОЦ

Фельдшер



меню (ДИ, ОБЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	11-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	30-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай биологич</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-481, Б-15, Ж-13, У-75	53-00
<u>обед</u>			
250	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репчат, сметана 15%, масло растительное, соль водированная, чеснок свежий, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	31-00
100	Запеканка печени с крупой и овощами <small>печень свиная, капуста белокачанная свежая, рис, лук репчат, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль водированная</small>	ККАЛ-171, Б-11, Ж-10, У-13	51-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	25-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-739, Б-27, Ж-25, У-110	139-00
Итого за день		ККАЛ-1220, Б-42, Ж-38, У-185	192-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 Малым
А.З.

ИИ Лоскутова
О.П.

Фельдшер



меню (ДИ, ОВ312 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
16	Сыр порциями	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	16-00
270	Каша манная молочная с маслом	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	30-00
<small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>			
200	Чай Французский (с ванилью)	ККАЛ-41, У-10	3-00
<small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>			
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			58-00
<u>обед</u>			
250/10/10	Суп овощной с курицей сметаной	ККАЛ-153, Б-7, Ж-10, У-11	36-00
<small>картофель сы, капуста белокочанная свежая, кури грудка, лук репчатый, морковь свежая, сметана 15%, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка), заправочный лист</small>			
100	Биточки или котлеты кур (духовые)	ККАЛ-198, Б-10, Ж-5, У-30	53-00
<small>кури грудка, хлеб белый в крошка, лук репчатый, мука в.с., масло растительное, молоко сухое 25% соль водированная</small>			
50	Соус Молочный	ККАЛ-53, Б-2, Ж-3, У-4	8-00
<small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в.с., соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка)</small>			
180	Гарнир каша гречка вязкая	ККАЛ-123, Б-5, Ж-5, У-16	16-00
<small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>			
200	Компот из смеси ягод	ККАЛ-53, У-13	10-00
<small>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>			
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед			134-00
Итого за день			192-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 43 Малая
АЭ

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

