

(Меню 7-11 лет школа (осень 2023-2024))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
170	Пудинг из творога со сгущенным молоком 150/20	кКал-303, Белки-22, Жиры-7, Угл-34	=
	творог 9 % жирн., молоко сгущенное, изюм, крупа манная, сахар-песок, сухари панировочные, сметана 15%, яйцо куриное с-1, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
10	Сыр 10гр.	кКал-45, Белки-3, Жиры-3	=
200	Какао с молоком	кКал-103, Белки-4, Жиры-4, Угл-14	=
	молоко, сахар-песок, какао-порошок		
40	Батон 40	кКал-102, Белки-3, Жиры-1, Угл-20	=
150	Бананы	кКал-144, Белки-2, Жиры-1, Угл-32	=
Итого за Завтрак		кКал-697, Белки-34, Жиры-16, Угл-100	=
<u>Обед</u>			
80	Салат из моркови с яблоками 80	кКал-61, Белки-1, Жиры-3, Угл-7	=
	морковь очищенная, яблоки, масло растительное, сахар-песок, кислота лимонная, соль		
270	Борщ с капустой, картофелем, индейкой и сметаной 250/15/5	кКал-133, Белки-5, Жиры-7, Угл-12	=
	свекла очищенная, окорочек индейки б/кости и кожи, капуста белокочанная, картофель очищенный п/ф, морковь очищенная, лук репчатый, сметана 15%, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, сахар-песок, соль, кислота лимонная		
100	Рыба запеченная в омлете (горбуша) 100	кКал-115, Белки-14, Жиры-5, Угл-3	=
	горбуша, яйцо диетическое, молоко, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль		
150	Картофельное пюре 150	кКал-157, Белки-3, Жиры-6, Угл-22	=
	картофель очищенный п/ф, молоко, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
200	Компот из кураги	кКал-74, Белки-1, Угл-16	=
	курага, сахар-песок, кислота лимонная		
40	Хлеб пшеничный 40	кКал-89, Белки-3, Угл-19	=
40	Хлеб ржаной 40	кКал-77, Белки-3, Угл-13	=
Итого за Обед		кКал-706, Белки-30, Жиры-21, Угл-92	=
<u>Полдник</u>			
200	Молоко кипяченое	кКал-100, Белки-5, Жиры-5, Угл-8	=
100	Булочка Домашняя 100	кКал-223, Белки-4, Жиры-3, Угл-33	=
	мука пшеничная 1с, масло растительное, сахар-песок, соль, яйцо куриное с-1, орехи сухие		
Итого за Полдник		кКал-323, Белки-9, Жиры-8, Угл-41	=
<u>Ужин</u>			
60	Кукуруза консервированная 60	кКал-81, Белки-1, Угл-11	=
	капуста белокочанная, картофель очищенный п/ф, горохина (бескостная) кат. а, лук репчатый, морковь очищенная, сметана 15%, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
150	Котлеты рубленные из индейки 90/60	кКал-441, Белки-22, Жиры-29, Угл-22	=
	окорочек индейки б/кости и кожи, хлеб пшеничный, сметана 15%, сухари панировочные, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль		
155	Каша перловая рассыпчатая 150/5	кКал-201, Белки-4, Жиры-2, Угл-20	=
	крупа перловая, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
200	Чай с сахаром 1	кКал-35, Угл-9	=
	сахар-песок, чай		
40	Хлеб пшеничный 40	кКал-89, Белки-3, Угл-19	=
40	Хлеб ржаной 40	кКал-77, Белки-3, Угл-13	=
Итого за Ужин		кКал-924, Белки-33, Жиры-31, Угл-94	=
<u>Ужин 2</u>			
200	Кефир 200	кКал-100, Белки-6, Жиры-5, Угл-8	=
Итого за Ужин 2		кКал-100, Белки-6, Жиры-5, Угл-8	=
<u>Итого за день</u>			
	кКал-2 750, Белки-112, Жиры-81, Угл-335	=	

Директор

Князева Е.А.

Зав.производст

ВОМ

Минарина Т.Е.

Бухгалтер

Калугина Н.В.

(Меню 12-18 лет школа (осень 2023-2024))

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
210	Пудинг из творога со сгущенным молоком 180/30	кКал-473, Белки-28, Жиры-21, Угл-43	=
	творог 9% жирн., молоко сгущенное, изюм, крупа манная, яйцо куриное с-1, сухари панировочные, сметана 15%, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
15	Сыр 15гр.	кКал-53, Белки-4, Жиры-4	=
200	Какао с молоком	кКал-103, Белки-4, Жиры-4, Угл-14	=
	молоко, сахар-песок, какао-порошок		
50	Батон 50	кКал-125, Белки-4, Угл-25	=
150	Бананы	кКал-144, Белки-2, Жиры-1, Угл-32	=
Итого за Завтрак		кКал-898, Белки-42, Жиры-30, Угл-114	=
<u>Обед</u>			
100	Салат из моркови с яблоками 100	кКал-76, Белки-1, Жиры-4, Угл-9	=
	морковь очищенная, яблоки, масло растительное, сахар-песок, кислота лимонная, соль		
270	Борщ с капустой, картофелем, индейкой и сметаной 250/15/5	кКал-133, Белки-5, Жиры-7, Угл-12	=
	свекла очищенная, корочек индейки б/кости и кожи, капуста белокочанная, картофель очищенный п/ф, морковь очищенная, лук репчатый, сметана 15%, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, сахар-песок, соль, кислота лимонная		
120	Рыба запеченная в омлете (горбуша) 120	кКал-115, Белки-14, Жиры-5, Угл-4	=
	горбуша, яйцо курическое, молоко, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль		
180	Картофельное пюре 180	кКал-169, Белки-4, Жиры-7, Угл-24	=
	картофель очищенный п/ф, молоко, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
200	Компот из кураги	кКал-74, Белки-1, Угл-16	=
	курага, сахар-песок, кислота лимонная		
40	Хлеб пшеничный 40	кКал-89, Белки-3, Угл-19	=
40	Хлеб ржаной 40	кКал-77, Белки-3, Угл-13	=
Итого за Обед		кКал-733, Белки-31, Жиры-23, Угл-97	=
<u>Полдник</u>			
100	Булочка Домашняя 100	кКал-223, Белки-4, Жиры-3, Угл-33	=
	мука пшеничная 1с, масло растительное, сахар-песок, соль, яйцо куриное с-1, орехи сухие		
200	Молоко кипяченое	кКал-100, Белки-5, Жиры-5, Угл-8	=
Итого за Полдник		кКал-323, Белки-9, Жиры-8, Угл-41	=
<u>Ужин</u>			
60	Кукуруза консервированная 60	кКал-81, Белки-1, Угл-11	=
	капуста белокочанная, картофель очищенный п/ф, горохина (бескостная) кат. а. лук репчатый, морковь очищенная, сметана 15%, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
160	Котлеты рубленные из индейки 100/60	кКал-441, Белки-23, Жиры-31, Угл-24	=
	корочек индейки б/кости и кожи, хлеб пшеничный, сметана 15%, сухари панировочные, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль		
185	Каша перловая рассыпчатая 180/5	кКал-201, Белки-4, Жиры-2, Угл-20	=
	крупа перловая, масло сладко-сливочное несоленое, соль		
200	Чай с сахаром 1	кКал-35, Угл-9	=
	сахар-песок, чай		
50	Хлеб ржаной 50	кКал-96, Белки-3, Жиры-1, Угл-16	=
50	Хлеб пшеничный 50	кКал-108, Белки-4, Угл-24	=
Итого за Ужин		кКал-962, Белки-35, Жиры-34, Угл-104	=
<u>Ужин 2</u>			
200	Кефир 200	кКал-100, Белки-6, Жиры-5, Угл-8	=
Итого за Ужин 2		кКал-100, Белки-6, Жиры-5, Угл-8	=
Итого за дни		кКал-3 016, Белки-123, Жиры-100, Угл-364	=

Директор

Князева Е. А.

Зав. производст
вом

Мишина Т. Е.

Бухгалтер

Кудрина Н. В.