

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
51	Сосиски отварные.	ККАЛ-100, Б-6, Ж-10, РР-1, Na-321, К-106, Са-3, Mg-8, P-21, Fe-1	34-61
150	Макароны отварные с сыром. (12 гр сыр) <i>Макароны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-206, Б-8, Ж-7, У-33, РР-1, Na-234, К-43, Са-84, Mg-12, P-83, Fe-1	21-35
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Са-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак		ККАЛ-538, Б-19, Ж-17, У-82, С-4, РР-2, Na-880, К-415, Са-122, Mg-55, P-183, Fe-3	75
<u>Обед</u>			
51	Сосиски отварные.	ККАЛ-100, Б-6, Ж-10, РР-1, Na-321, К-106, Са-3, Mg-8, P-21, Fe-1	34-61
150	Макароны отварные с сыром. (12 гр сыр) <i>Макароны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-206, Б-8, Ж-7, У-33, РР-1, Na-234, К-43, Са-84, Mg-12, P-83, Fe-1	21-35
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Са-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед		ККАЛ-1075, Б-39, Ж-35, У-164, В1-1, С-9, РР-4, Na-1760, К-830, Са-243, Mg-110, P-366, Fe-6	75
Итого за			150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Фельдшер

Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак11</u>			
77	Сосиски отварные.	ККАЛ-151, Б-9, Ж-15, РР-1, Na-484, К-160, Са-5, Mg-13, P-31, Fe-1	52-26
185	Макаронны отварн с сыром. (15гр сыр) <i>Макаронны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-262, Б-11, Ж-10, У-40, С-1, РР-1, Na-298, К-55, Са-125, Mg-15, P-118, Fe-1	30-7
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Са-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак11		ККАЛ-645, Б-25, Ж-25, У-89, С-5, РР-3, Na-1 108, К-481, Са-165, Mg-62, P-228, Fe-4	102
<u>Обед11-18</u>			
77	Сосиски отварные.	ККАЛ-151, Б-9, Ж-15, РР-1, Na-484, К-160, Са-5, Mg-13, P-31, Fe-1	52-26
185	Макаронны отварн с сыром. (15гр сыр) <i>Макаронны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-262, Б-11, Ж-10, У-40, С-1, РР-1, Na-298, К-55, Са-125, Mg-15, P-118, Fe-1	30-7
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Са-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18		ККАЛ-645, Б-25, Ж-25, У-89, С-5, РР-3, Na-1 108, К-481, Са-165, Mg-62, P-228, Fe-4	102
Итого за		ККАЛ-1 289, Б-50, Ж-50, У-177, В1-1, В2-1, С-9, РР-5, Na-2 215, К-962, Са-330, Mg-124, P-455, Fe-8	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Полова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.



Фельдшер

(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
50	Котлета пожарская. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-174, Б-9, Ж-13, У-7, РР-1, Na-473, К-118, Ca-25, Mg-23, P-77, Fe-2	32-42
70\70	Сложный гарнир (картофельное пюре + капуста тушеная) <i>Картофель св. Молоко сухое 25%, Масло сливочное в блюда., Соль, Капуста св, Лук репка, Морковь св, Томат-паста. Мука, Сахар</i>	ККАЛ-113, Б-3, Ж-4, У-19, С-11, РР-1, Na-897, К-448, Ca-71, Mg-31, P-64, Fe-1	16-37
200\7	Чай с сахаром, лимоном . <i>Чай. Вода, Сахар, Лимон</i>	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, К-37, Ca-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-45
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-444, Б-15, Ж-18, У-62, С-14, РР-3, Na-1 627, К-656, Ca-119, Mg-81, P-203, Fe-5	56-88
<u>Обед и</u>			
51	Сосиски отварные.	ККАЛ-100, Б-6, Ж-10, РР-1, Na-321, К-106, Ca-3, Mg-8, P-21, Fe-1	34-73
150	Макароны отварные с сыром. (12 гр сыр) <i>Макароны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-206, Б-8, Ж-7, У-33, РР-1, Na-234, К-43, Ca-84, Mg-12, P-83, Fe-1	21-35
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Ca-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-538, Б-19, Ж-17, У-82, С-4, РР-2, Na-880, К-415, Ca-122, Mg-55, P-183, Fe-3	75-12
Итого за		ККАЛ-982, Б-35, Ж-35, У-144, В1-1, С-18, РР-5, Na-2 507, К-1 071, Ca-241, Mg-136, P-386, Fe-8	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.




Зав.



Фельдшер

(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
50	Котлета пожарская.. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-174, Б-9, Ж-13, У-7, РР-1, Na-473, К-118, Са-25, Mg-23, P-77, Fe-2	32-58
75\75	Сложный гарнир (картофельное пюре + капуста тушеная) <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль, Капуста св, Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Мука, Сахар</i>	ККАЛ-121, Б-3, Ж-4, У-21, С-11, РР-1, Na-961, К-480, Са-76, Mg-34, P-68, Fe-1	17-54
200\7	Чай с сахаром, лимоном . <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон</i>	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, К-37, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-45
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-452, Б-16, Ж-18, У-63, С-14, РР-3, Na-1 691, К-688, Са-125, Mg-83, P-207, Fe-5	58-21
<u>Обед и.</u>			
77	Сосиски отварные.	ККАЛ-151, Б-9, Ж-15, РР-1, Na-484, К-160, Са-5, Mg-13, P-31, Fe-1	52-26
165	Макароньы отварные с сыром. (12 гр сыр) <i>Макароньы, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-226, Б-9, Ж-8, У-37, РР-1, Na-258, К-47, Са-92, Mg-13, P-92, Fe-1	23-49
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Са-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-609, Б-23, Ж-23, У-85, С-4, РР-3, Na-1 067, К-473, Са-132, Mg-60, P-202, Fe-4	94-79
Итого за		ККАЛ-1 062, Б-39, Ж-41, У-149, В1-1, С-19, РР-5, Na-2 758, К-1 161, Са-256, Mg-143, P-409, Fe-9	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И. 



Фельдшер _____

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
50	Котлета пожарская.. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п.ф. Масло растительное</i>	ККАЛ-174, Б-9, Ж-13, У-7, PP-1, Na-473, К-118, Са-25, Mg-23, P-77, Fe-2	32-37
75\75	Сложный гарнир (картофельное пюре + капуста тушеная) <i>Картофель св. Молоко сухое 25%. Вода, Масло сливочное в блюда., Соль, Капуста св, Лук репка, Морковь св, Томат-паста. Мука, Сахар</i>	ККАЛ-121, Б-3, Ж-4, У-21, С-11, PP-1, Na-961, К-480, Са-76, Mg-34, P-68, Fe-1	17-54
200\7	Чай с сахаром, лимоном . <i>Чай, Воод, Сахар, Лимон</i>	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, К-37, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-45
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.			58
<u>Обед.</u>			
77	Сосиски отварные.	ККАЛ-151, Б-9, Ж-15, PP-1, Na-484, К-160, Са-5, Mg-13, P-31, Fe-1	52-26
185	Макаронны отварн с сыром. (15гр сыр) <i>Макаронны, Масло сливочное в блюда., Сыр твердый, Соль</i>	ККАЛ-262, Б-11, Ж-10, У-40, С-1, PP-1, Na-298, К-55, Са-125, Mg-15, P-118, Fe-1	30-7
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, К-200, Са-16, Mg-10, P-18	16-12
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.			102
Итого за			160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.




Фельдшер

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
85	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-205, Б-11, Ж-13, У-15, С-1, РР-1, Na-837, К-40, Са-64, Mg-37, P-161, Fe-1	45-58
175	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-284, Б-18, Ж-6, У-45, РР-2, Na-1 329, К-561, Са-96, Mg-81, P-182, Fe-6	12-85
200	Компот из свежих яблок . <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак		ККАЛ-718, Б-34, Ж-19, У-114, В1-1, С-3, РР-4, Na-2 498, К-767, Са-185, Mg-147, P-408, Fe-9	75
<u>Обед</u>			
85	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-205, Б-11, Ж-13, У-15, С-1, РР-1, Na-837, К-40, Са-64, Mg-37, P-161, Fe-1	45-58
175	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-284, Б-18, Ж-6, У-45, РР-2, Na-1 329, К-561, Са-96, Mg-81, P-182, Fe-6	12-85
200	Компот из свежих яблок . <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед		ККАЛ-718, Б-34, Ж-19, У-114, В1-1, С-3, РР-4, Na-2 498, К-767, Са-185, Mg-147, P-408, Fe-9	75
Итого за		ККАЛ-1 437, Б-68, Ж-37, У-227, В1-1, В2-1, С-6, РР-8, Na-4 996, К-1 533, Са-371, Mg-293, P-815, Fe-19	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

Фельдшер



Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак11</u>			
95	Шницель натуральный рубленый. <i>фарш любительский, Вода, Яйцо, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное, масса готового изделия</i>	ККАЛ-289, Б-17, Ж-21, У-12, С-2, РР-1, Na-486, К-47, Ca-84, Mg-49, P-250, Fe-2	71-85
185	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-300, Б-19, Ж-6, У-48, РР-2, Na-1 405, К-593, Ca-102, Mg-86, P-192, Fe-6	13-58
200	Компот из свежих яблок. <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Ca-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак11		ККАЛ-819, Б-41, Ж-27, У-114, В1-1, С-4, РР-4, Na-2 223, К-806, Ca-211, Mg-163, P-507, Fe-10	102
<u>Обед11-18</u>			
95	Шницель натуральный рубленый. <i>фарш любительский, Вода, Яйцо, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное, масса готового изделия</i>	ККАЛ-289, Б-17, Ж-21, У-12, С-2, РР-1, Na-486, К-47, Ca-84, Mg-49, P-250, Fe-2	71-85
185	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-300, Б-19, Ж-6, У-48, РР-2, Na-1 405, К-593, Ca-102, Mg-86, P-192, Fe-6	13-58
200	Компот из свежих яблок. <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Ca-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18		ККАЛ-819, Б-41, Ж-27, У-114, В1-1, С-4, РР-4, Na-2 223, К-806, Ca-211, Mg-163, P-507, Fe-10	102
Итого за		ККАЛ-1 638, Б-81, Ж-55, У-227, В1-1, В2-1, С-8, РР-9, Na-4 447, К-1 612, Ca-423, Mg-326, P-1 014, Fe-21	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.




Фельдшер

(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
65\25	Тефтели курин. с соусом <i>Филе куриное, Вода, Рис, Лук репка, Масло растительное, Мука, Соль, Масса п/ф, Соус томатный</i>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-13, У-13, С-7, РР-2, Na-695, К-333, Са-36, Mg-25, P-58, Fe-2	37-63
120	Картофель отв с горошком. <i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>	ККАЛ-137, Б-3, Ж-5, У-22, А-1, С-14, РР-1, Na-765, К-619, Са-33, Mg-33, P-75, Fe-1	19-9
200	Чай итальянский. <i>Чай, Вода, Сахар, Корица</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	3
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-486, Б-15, Ж-19, У-71, А-1, С-21, РР-3, Na-1 716, К-1 030, Са-89, Mg-83, P-193, Fe-5	64-17
<u>Обед и</u>			
75	Шницель мясной. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-181, Б-10, Ж-11, У-13, С-1, РР-1, Na-738, К-35, Са-57, Mg-33, P-142, Fe-1	40-25
150	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-243, Б-16, Ж-5, У-39, РР-2, Na-1 139, К-481, Са-82, Mg-69, P-156, Fe-5	11-01
200	Компот из свежих яблок. <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-654, Б-30, Ж-16, У-106, С-3, РР-3, Na-2 210, К-682, Са-164, Mg-131, P-363, Fe-8	67-83
Итого за		ККАЛ-1 140, Б-45, Ж-35, У-176, А-2, В1-1, С-24, РР-7, Na-3 925, К-1 712, Са-253, Mg-214, P-556, Fe-14	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.



Фельдшер

(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
65\25	Тефтели курин. с соусом <i>Филе куриное, Вода, Рис, Лук репка, Масло растительное, Мука, Соль, Масса п/ф, Соус томатный</i>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-13, У-13, С-7, PP-2, Na-695, К-333, Ca-36, Mg-25, P-58, Fe-2	37-63
125	Картофель отв с горошком. <i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>	ККАЛ-143, Б-3, Ж-5, У-23, А-1, С-15, PP-1, Na-797, К-644, Ca-34, Mg-35, P-78, Fe-1	20-73
200	Чай итальянский. <i>Чай, Вода, Сахар, Корица</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	3
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-492, Б-15, Ж-19, У-72, А-1, С-22, PP-3, Na-1 748, К-1 056, Ca-91, Mg-85, P-197, Fe-5	65
<u>Обед и.</u>			
75	Шницель натуральный рубленый. <i>фарш любительский, Вода, Яйцо, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное, масса готового изделия</i>	ККАЛ-228, Б-13, Ж-16, У-10, С-1, PP-1, Na-384, К-37, Ca-67, Mg-39, P-197, Fe-1	57-12
195	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-316, Б-21, Ж-6, У-50, PP-2, Na-1 481, К-625, Ca-107, Mg-90, P-202, Fe-7	14-31
200	Компот из свежих яблок. <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Ca-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-774, Б-38, Ж-23, У-114, В1-1, С-4, PP-4, Na-2 197, К-828, Ca-199, Mg-157, P-465, Fe-10	88
Итого за		ККАЛ-1 266, Б-54, Ж-42, У-185, А-2, В1-1, С-25, PP-7, Na-3 944, К-1 884, Ca-290, Mg-242, P-661, Fe-16	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.




Фельдшер

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак.</u>			
65\25	Тефтели курин. с соусом <i>Филе куриное, Вода, Рис, Лук репка, Масло растительное, Мука, Соль, Масса п/ф, Соус томатный</i>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-13, У-13, С-7, РР-2, Na-695, К-333, Са-36, Mg-25, P-56, Fe-2	37-63
125	Картофель отв с горошком. <i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>	ККАЛ-143, Б-3, Ж-5, У-23, А-1, С-15, РР-1, Na-797, К-644, Са-34, Mg-35, P-78, Fe-1	20-73
200	Чай итальянский. <i>Чай, Вода, Сахар, Корица</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	3
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.		ККАЛ-492, Б-15, Ж-19, У-72, А-1, С-22, РР-3, Na-1 748, К-1 056, Са-91, Mg-85, P-197, Fe-5	65
<u>Обед.</u>			
85	Шницель натуральный рубленый. <i>фарш любительский, Вода, Яйцо, Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное, масса готового изделия</i>	ККАЛ-259, Б-15, Ж-19, У-11, С-2, РР-1, Na-435, К-42, Са-76, Mg-44, P-224, Fe-2	64-48
190	Пюре гороховое.. <i>Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюдо.</i>	ККАЛ-308, Б-20, Ж-6, У-49, РР-2, Na-1 443, К-609, Са-104, Mg-88, P-197, Fe-6	13-95
200	Компот из свежих яблок. <i>Яблоки, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-108, У-28, С-2, Na-11, К-100, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1	13-65
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.		ККАЛ-796, Б-39, Ж-25, У-114, В1-1, С-4, РР-4, Na-2 210, К-817, Са-205, Mg-160, P-486, Fe-10	95
Итого за		ККАЛ-1 288, Б-55, Ж-44, У-185, А-2, В1-1, С-25, РР-8, Na-3 958, К-1 873, Са-296, Mg-245, P-683, Fe-16	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.



Фельдшер

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
35\135	Гуляш из говядины. <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-99, Б-8, Ж-9, У-3, С-1, PP-1, Na-254, К-31, Са-41, Mg-20, P-113, Fe-1	57-81
145	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-4, У-38, PP-1, Na-1 114, К-29, Са-32, Mg-18, P-49, Fe-1	12-3
200\15	Чай с сахаром. <i>Чай, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	1-97
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак			75
<u>Обед</u>			
35\135	Гуляш из говядины. <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-99, Б-8, Ж-9, У-3, С-1, PP-1, Na-254, К-31, Са-41, Mg-20, P-113, Fe-1	57-81
145	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-4, У-38, PP-1, Na-1 114, К-29, Са-32, Mg-18, P-49, Fe-1	12-3
200\15	Чай с сахаром. <i>Чай, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	1-97
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед			75
Итого за			150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

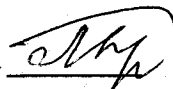


Фельдшер

Меню основное (11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак11</u>			
45\45	Гуляш из говядины. <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-128, Б-11, Ж-12, У-4, С-1, PP-1, Na-326, K-40, Ca-53, Mg-25, P-145, Fe-1	74-1
205	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-274, Б-5, Ж-6, У-54, PP-1, Na-1 575, K-40, Ca-45, Mg-25, P-70, Fe-2	17-38
200	Напиток лимонный. <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, K-30, Ca-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак11		ККАЛ-619, Б-20, Ж-18, У-108, С-8, PP-3, Na-2 225, K-177, Ca-124, Mg-77, P-280, Fe-4	102
<u>Обед11-18</u>			
45\45	Гуляш из говядины. <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-128, Б-11, Ж-12, У-4, С-1, PP-1, Na-326, K-40, Ca-53, Mg-25, P-145, Fe-1	74-1
205	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-274, Б-5, Ж-6, У-54, PP-1, Na-1 575, K-40, Ca-45, Mg-25, P-70, Fe-2	17-38
200	Напиток лимонный. <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, K-30, Ca-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед11-18		ККАЛ-619, Б-20, Ж-18, У-108, С-8, PP-3, Na-2 225, K-177, Ca-124, Mg-77, P-280, Fe-4	102
Итого за		ККАЛ-1 238, Б-40, Ж-36, У-217, С-17, PP-5, Na-4 450, K-354, Ca-248, Mg-154, P-560, Fe-8	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.



Фельдшер




(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
55	Котлеты "Летние" . <i>фарш любительский, Гречка, Вода, Лук репка, Масло растительное, Сухари паниров., Масса п/ф</i>	ККАЛ-135, Б-7, Ж-10, У-7, С-1, PP-1, Na-18, К-25, Ca-33, Mg-21, P-105, Fe-1	28-68
140	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св., Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-202, Б-8, Ж-9, У-19, С-11, PP-1, Na-80, К-651, Ca-211, Mg-26, P-183, Fe-1	17-08
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Ca-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и		ККАЛ-532, Б-18, Ж-19, У-71, С-20, PP-2, Na-356, К-759, Ca-267, Mg-69, P-345, Fe-3	57
<u>Обед и</u>			
35\35	Гуляш из говядины . <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-99, Б-8, Ж-9, У-3, С-1, PP-1, Na-254, К-31, Ca-41, Mg-20, P-113, Fe-1	57-81
145	Рис припущенный . <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-194, Б-4, Ж-4, У-38, PP-1, Na-1 114, К-29, Ca-32, Mg-18, P-49, Fe-1	12-3
200\15	Чай с сахаром . <i>Чай, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	1-97
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и		ККАЛ-472, Б-16, Ж-14, У-82, С-1, PP-2, Na-1 690, К-151, Ca-97, Mg-66, P-232, Fe-4	75
Итого за		ККАЛ-1 004, Б-34, Ж-33, У-153, С-21, PP-5, Na-2 046, К-911, Ca-363, Mg-136, P-576, Fe-7	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Фельдшер

(Меню дети - инвалиды 11-17 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и.</u>			
50	Котлеты "Летние" . <i>фарш любительский, Гречка, Вода, Лук репка, Масло растительное, Сухари паниров., Масса п/ф</i>	ККАЛ-123, Б-6, Ж-9, У-7, С-1, PP-1, Na-17, К-23, Са-30, Mg-19, P-96, Fe-1	26-48
155	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюдо.</i>	ККАЛ-224, Б-8, Ж-10, У-21, С-12, PP-1, Na-89, К-720, Са-234, Mg-28, P-202, Fe-1	18-91
200\15	Чай с сахаром . <i>Чай, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	1-97
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак и.		ККАЛ-502, Б-18, Ж-19, У-63, С-14, PP-2, Na-362, К-822, Са-284, Mg-72, P-359, Fe-4	51
<u>Обед и.</u>			
45\45	Гуляш из говядины . <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-128, Б-11, Ж-12, У-4, С-1, PP-1, Na-326, К-40, Са-53, Mg-25, P-145, Fe-1	74-1
205	Рис припущенный.. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюдо., Соль, Вода</i>	ККАЛ-274, Б-5, Ж-6, У-54, PP-1, Na-1 575, К-40, Са-45, Mg-25, P-70, Fe-2	17-38
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Са-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед и.		ККАЛ-619, Б-20, Ж-18, У-108, С-8, PP-3, Na-2 225, К-177, Са-124, Mg-77, P-280, Fe-4	102
Итого за		ККАЛ-1 121, Б-38, Ж-37, У-172, С-22, PP-5, Na-2 587, К-999, Са-408, Mg-149, P-639, Fe-8	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.




Фельдшер

(дети с ОВЗ (11-17 лет))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак.			
65	Котлеты "Летние" . <i>фарш любительский, Гречка, Вода, Лук репка, Масло растительное, Сухари паниров., Масса п/ф</i>	ККАЛ-160, Б-8, Ж-11, У-9, С-1, РР-1, Na-22, К-30, Са-39, Mg-25, P-125, Fe-1	34-09
150	Картофель отв с маслом . <i>Картофель св, Чеснок св, Зелень сухая, Масло сливочное в блюдо.</i>	ККАЛ-217, Б-8, Ж-10, У-20, С-12, РР-1, Na-86, К-697, Са-226, Mg-27, P-196, Fe-1	18-3
200\15	Чай с сахаром . <i>Чай, Сахар, Вооа</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1	1-97
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, К-25, Са-5, Mg-7, P-16	2-25
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Завтрак.		ККАЛ-532, Б-19, Ж-22, У-65, С-14, РР-3, Na-364, К-805, Са-285, Mg-77, P-381, Fe-4	58
Обед.			
45\45	Гуляш из говядины . <i>Говядина п/ф, Масло растительное, Лук репка, Томат-паста, Мука, Соль, Вода</i>	ККАЛ-128, Б-11, Ж-12, У-4, С-1, РР-1, Na-326, К-40, Са-53, Mg-25, P-145, Fe-1	74-1
205	Рис припущенный . <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюдо., Соль, Вода</i>	ККАЛ-274, Б-5, Ж-6, У-54, РР-1, Na-1 575, К-40, Са-45, Mg-25, P-70, Fe-2	17-38
200	Напиток лимонный . <i>Лимон, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-96, У-25, С-7, Na-2, К-30, Са-8, Mg-2, P-4	7-6
20	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, К-38, Са-8, Mg-11, P-25	1-53
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, К-28, Са-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-39
Итого за Обед.		ККАЛ-619, Б-20, Ж-18, У-108, С-8, РР-3, Na-2 225, К-177, Са-124, Mg-77, P-280, Fe-4	102
Итого за		ККАЛ-1 151, Б-39, Ж-40, У-173, С-22, РР-5, Na-2 589, К-982, Са-409, Mg-154, P-661, Fe-8	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.




Фельдшер
