

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
75	Колбаса отварная.	ККАЛ-138, Б-6, Ж-18, Na-460, K-149, Ca-24, Mg-15, P-32, Fe-1	49-08
165	Каша гречневая с овощами. <i>Гречка, Вода, Морковь св, Лук репка, Масло растительное, Соль, Масло сливочное в блюдо.</i>	ККАЛ-278, Б-7, Ж-8, У-46, А-1, С-2, PP-2, Na-1 257, K-150, Ca-77, Mg-11, P-299, Fe-6	19-55
200\15	Чай с сахаром. <i>Чай, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-57, У-15, Na-1, K-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	2-73
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
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 Завтрак		ККАЛ-627, Б-18, Ж-27, У-81, А-1, С-2, PP-3, Na-1 974, K-377, Ca-122, Mg-117, P-299, Fe-9	75
Обед			
75	Котлета "Домашняя". <i>фарш любительский, Лук репка, Яйцо, Хлеб белый в блюдо, Вода, Соль, Зелень сухая, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-155, Б-9, Ж-10, У-9, С-1, PP-1, Na-546, K-25, Ca-50, Mg-27, P-126, Fe-1	38-84
150	Картофель отв с горошком. <i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>	ККАЛ-172, Б-3, Ж-6, У-28, А-1, С-18, PP-1, Na-956, K-773, Ca-41, Mg-42, P-94, Fe-2	24-88
200	Компот из вишни. <i>Вишня сухая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, K-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	8-36
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 Обед		ККАЛ-564, Б-17, Ж-17, У-91, А-1, С-19, PP-3, Na-1 854, K-981, Ca-154, Mg-100, P-297, Fe-5	75
Итого за		ККАЛ-1 191, Б-35, Ж-44, У-172, А-2, В1-1, С-21, PP-6, Na-3 828, K-1 358, Ca-278, Mg-216, P-595, Fe-14	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)
Завтрак11			
35	Огурцы свежие резаные.	ККАЛ-8, У-1, С-6, Na-4, K-78, Ca-13, Mg-8, P-23	6-18
100	Колбаса отварная.	ККАЛ-261, Б-11, Ж-24, Na-613, K-198, Ca-33, Mg-19, P-43, Fe-2	65-23
195	Каша гречневая с овощами.	ККАЛ-326, Б-8, Ж-9, У-54, А-1, С-2, PP-3, Na-1 486, K-178, Ca-91, Mg-91, P-243, Fe-7	23-1
	<i>Гречка, Вода, Морковь св, Лук репка, Масло растительное, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>		
200\15	Чай с сахаром .	ККАЛ-57, У-15, Na-1, K-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	2-73
	<i>Чай, Сахар, Вода</i>		
30	Батон к чаю	ККАЛ-67, Б-2, Ж-1, У-15, Na-121, K-38, Ca-8, Mg-10, P-25	3-37
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-773, Б-23, Ж-34, У-96, А-1, С-8, PP-4, Na-2 400, K-544, Ca-159, Mg-147, P-378, Fe-11	102
Обед11-18			
50	Огурцы свежие резаные.	ККАЛ-7, У-1, С-5, Na-4, K-71, Ca-12, Mg-7, P-21	5-62
100	Котлета "Домашняя".	ККАЛ-207, Б-12, Ж-14, У-12, С-2, PP-1, Na-727, K-33, Ca-67, Mg-37, P-169, Fe-1	51-93
	<i>фарш любительский, Лук репка, Яйцо, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Зелень сухая, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>		
200	Картофель отв с горошком.	ККАЛ-229, Б-4, Ж-8, У-37, А-2, С-24, PP-2, Na-1 275, K-1 031, Ca-54, Mg-55, P-125, Fe-2	33-17
	<i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>		
200	Компот из вишни .	ККАЛ-115, У-29, Na-31, K-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	8-36
	<i>Вишня сухая, Сахар, Вода</i>		
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-679, Б-22, Ж-23, У-104, А-2, С-31, PP-4, Na-2 359, K-1 318, Ca-196, Mg-130, P-391, Fe-6	102
Итого за		ККАЛ-1 452, Б-45, Ж-57, У-200, А-3, В1-1, С-38, PP-7, Na-4 759, K-1 862, Ca-355, Mg-276, P-769, Fe-17	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

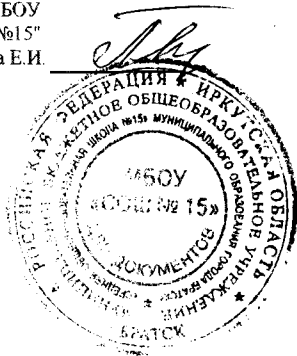


Фельдшер

(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	Колбаса отварная.	ККАЛ-130, Б-5, Ж-12, Na-307, К-99, Ca-16, Mg-10, P-21, Fe-1	32-66
150	Каша гречневая с овощами. <i>Гречка, Вова, Морковь св, Лук репка, Масло растительное, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-251, Б-6, Ж-7, У-42, А-1, С-2, PP-2, Na-1 143, К-137, Ca-70, Mg-70, P-187, Fe-5	17-97
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	2-73
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-537, Б-15, Ж-20, У-77, А-1, С-2, PP-3, Na-1 706, К-314, Ca-107, Mg-105, P-289, Fe-8	57
<u>Обед и</u>			
75	Котлета "Домашняя". <i>фарш любительский, Лук репка, Яйцо, Хлеб белый в блюда, Вова, Соль, Зелень сухая, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-155, Б-9, Ж-10, У-9, С-1, PP-1, Na-546, К-25, Ca-50, Mg-27, P-126, Fe-1	38-84
150	Картофель отв с горошком. <i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>	ККАЛ-172, Б-3, Ж-6, У-28, А-1, С-18, PP-1, Na-956, К-773, Ca-41, Mg-42, P-94, Fe-2	24-88
200	Компот из вишни . <i>Вишня сухая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	8-36
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-564, Б-17, Ж-17, У-91, А-1, С-19, PP-3, Na-1 854, К-981, Ca-154, Mg-100, P-297, Fe-5	75
Итого за		ККАЛ-1 101, Б-32, Ж-37, У-168, А-2, В1-1, С-21, PP-6, Na-3 560, К-1 295, Ca-261, Mg-204, P-566, Fe-13	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

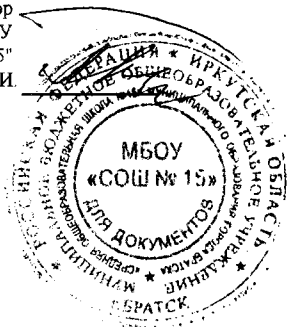


Фельдшер

(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	Колбаса отварная.	ККАЛ-130, Б-5, Ж-12, Na-307, К-99, Са-16, Mg-10, P-21, Fe-1	32-66
155	Каша гречневая с овощами. <i>Гречка, Вода, Морковь св, Лук репка, Масло растительное, Соль, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-259, Б-6, Ж-7, У-43, А-1, С-2, PP-2, Na-1 181, К-141, Са-72, Mg-72, P-194, Fe-5	18-42
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	2-73
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-546, Б-15, Ж-20, У-79, А-1, С-2, PP-3, Na-1 744, К-319, Са-109, Mg-107, P-276, Fe-8	57-45
<u>Обед и.</u>			
100	Котлета "Домашняя". <i>фарш любительский, Лук репка, Яйцо, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Зелень сухая, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-207, Б-12, Ж-14, У-12, С-2, PP-1, Na-727, К-33, Са-67, Mg-37, P-169, Fe-1	51-93
195	Картофель отв с горошком. <i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>	ККАЛ-223, Б-4, Ж-8, У-36, А-2, С-23, PP-2, Na-1 243, К-1 005, Са-53, Mg-54, P-122, Fe-2	32-34
200	Компот из вишни. <i>Вишня сухая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	8-36
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-667, Б-21, Ж-23, У-102, А-2, С-25, PP-4, Na-2 323, К-1 221, Са-183, Mg-121, P-367, Fe-6	95-55
Итого за		ККАЛ-1 212, Б-36, Ж-43, У-181, А-3, В1-1, С-27, PP-6, Na-4 067, К-1 540, Са-292, Mg-228, P-643, Fe-14	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.



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	Колбаса отварная.	ККАЛ-130, Б-5, Ж-12, Na-307, К-99, Ca-16, Mg-10, P-21, Fe-1	32-74
150	Каша гречневая с овощами.	ККАЛ-251, Б-6, Ж-7, У-42, А-1, С-2, PP-2, Na-1 143, К-137, Ca-70, Mg-70, P-187, Fe-5	17-77
<i>Гречка, Вода, Морковь св, Лук репка, Масло растительное, Соль, Масло сливочное в блюдо.</i>			
200\15	Чай с сахаром.	ККАЛ-57, У-15, Na-1, К-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	2-73
<i>Чай, Сахар, Вода</i>			
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.			56-88
<u>Обед.</u>			
60	Огурцы свежие резаные.	ККАЛ-8, У-1, С-6, Na-5, К-85, Ca-14, Mg-8, P-25	6-74
100	Котлета "Домашняя".	ККАЛ-207, Б-12, Ж-14, У-12, С-2, PP-1, Na-727, К-33, Ca-67, Mg-37, P-169, Fe-1	51-93
<i>фарш любительский, Лук репка, Яйцо, Хлеб белый в блюдо, Вода, Соль, Зелень сухая, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное</i>			
200	Картофель отв с горошком.	ККАЛ-229, Б-4, Ж-8, У-37, А-2, С-24, PP-2, Na-1 275, К-1 031, Ca-54, Mg-55, P-125, Fe-2	33-17
<i>Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное, Соль, Лук репка, Морковь св</i>			
200	Компот из вишни.	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	8-36
<i>Вишня сухая, Сахар, Вода</i>			
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.			103-12
Итого за			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)
Завтрак			
90	Котлеты куриные паровые. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-204, Б-14, Ж-15, У-8, PP-3, Na-1 455, К-162, Ca-31, Mg-32, P-72, Fe-3	48-25
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, C-11, PP-1, Na-961, К-480, Ca-76, Mg-34, P-68, Fe-1	17-55
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, C-85, Na-2, К-31, Ca-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-56
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		ККАЛ-499, Б-21, Ж-20, У-67, А-1, C-96, PP-4, Na-2 673, К-725, Ca-133, Mg-92, P-203, Fe-8	75
Обед			
80	Биточки мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масло растительное</i>	ККАЛ-245, Б-10, Ж-12, У-14, C-1, PP-1, Na-788, К-37, Ca-60, Mg-35, P-151, Fe-1	43-22
25	Соус красный основной. <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, C-1, Na-187, К-24, Ca-6, Mg-3, P-4	2-69
155	Макароны отварные .. <i>Макароны, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-186, Б-5, Ж-4, У-38, PP-1, Na-210, К-38, Ca-14, Mg-13, P-37, Fe-1	10-05
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, C-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		ККАЛ-680, Б-21, Ж-18, У-102, C-6, PP-3, Na-1 510, К-365, Ca-115, Mg-85, P-271, Fe-4	75
Итого за		ККАЛ-1 178, Б-42, Ж-37, У-169, А-1, В1-1, C-102, PP-7, Na-4 184, К-1 091, Ca-247, Mg-177, P-473, Fe-12	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производства
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)
Завтрак11			
80	Салат из свеклы с сыром . <i>Свекла св, Сыр твердый , Заправка для салата</i>	ККАЛ-121, Б-3, Ж-10, У-6, С-5, Na-82, К-175, Ca-97, Mg-25, P-66, Fe-1	14-96
100	Котлеты куриные паровые . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-227, Б-15, Ж-16, У-9, PP-3, Na-1 616, К-180, Ca-34, Mg-35, P-80, Fe-3	53-32
Сложный гарнир			
100\100	(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-161, Б-5, Ж-5, У-28, С-15, PP-1, Na-1 282, К-639, Ca-101, Mg-45, P-91, Fe-2	23-4
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон , Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-65, Na-2, К-31, Ca-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-56
30	Батон к чаю	ККАЛ-67, Б-2, Ж-1, У-15, Na-121, К-38, Ca-8, Mg-10, P-25	3-37
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-705, Б-28, Ж-33, У-86, А-1, С-104, PP-5, Na-3 278, К-1 091, Ca-261, Mg-135, P-308, Fe-10	102
Обед11-18			
70	Салат из свеклы с сыром . <i>Свекла св, Сыр твердый , Заправка для салата</i>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-8, У-5, С-4, Na-72, К-153, Ca-85, Mg-22, P-58, Fe-1	13-09
100	Биточки мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масло растительное</i>	ККАЛ-307, Б-13, Ж-15, У-18, С-1, PP-1, Na-985, К-47, Ca-75, Mg-44, P-189, Fe-2	54-21
25	Соус красный основной . <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, К-24, Ca-6, Mg-3, P-4	2-69
200	Макароны отварные .. <i>Макароны, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-241, Б-7, Ж-5, У-49, PP-1, Na-271, К-49, Ca-18, Mg-17, P-47, Fe-1	12-97
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 Обед11-18		ККАЛ-901, Б-28, Ж-30, У-122, С-10, PP-3, Na-1 840, К-559, Ca-219, Mg-120, P-377, Fe-5	102
Итого за		ККАЛ-1 606, Б-56, Ж-63, У-208, А-1, В1-1, В2-1, С-114, PP-8, Na-5 118, К-1 630, Ca-480, Mg-254, P-685, Fe-15	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

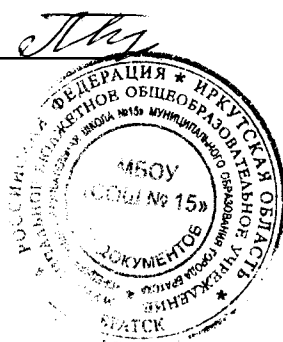


Фельдшер

(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак и			
55	Котлеты куриные паровые . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-125, Б-8, Ж-9, У-5, PP-2, Na-889, К-99, Са-19, Mg-19, P-44, Fe-2	29-6
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	17-55
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-18, С-85, Na-2, К-31, Са-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-56
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-419, Б-16, Ж-14, У-64, А-1, С-96, PP-3, Na-2 108, К-662, Са-121, Mg-80, P-175, Fe-7	56-35
Обед и			
80	Биточки мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари панирова., Соль, Масло растительное</i>	ККАЛ-245, Б-10, Ж-12, У-14, С-1, PP-1, Na-788, К-37, Са-60, Mg-35, P-151, Fe-1	43-22
25	Соус красный основной . <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, К-24, Са-6, Mg-3, P-4	2-69
165	Макаронны отварные .. <i>Макаронны, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-198, Б-6, Ж-4, У-40, PP-1, Na-223, К-41, Са-15, Mg-14, P-39, Fe-1	10-7
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 и		ККАЛ-692, Б-22, Ж-18, У-104, С-6, PP-3, Na-1 524, К-368, Са-116, Mg-86, P-273, Fe-4	75-65
Итого за		ККАЛ-1 111, Б-37, Ж-32, У-169, А-1, В1-1, С-102, PP-6, Na-3 631, К-1 030, Са-236, Mg-166, P-448, Fe-11	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>			
70	Котлеты куриные паровые . <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-159, Б-11, Ж-11, У-6, РР-2, Na-1 132, К-126, Са-24, Mg-25, P-56, Fe-2	37-14
80\80	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-129, Б-4, Ж-4, У-22, С-12, РР-1, Na-1 025, К-512, Са-81, Mg-36, P-73, Fe-2	18-72
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, С-85, Na-2, К-31, Са-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-56
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-461, Б-18, Ж-17, У-67, А-1 С-97, РР-4, Na-2 414, К-721, Са-131, Mg-87, P-191, Fe-7	65-06
<u>Обед и.</u>			
185	Макароны отварные .. <i>Макароны, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-222, Б-6, Ж-5, У-45, РР-1, Na-251, К-46, Са-17, Mg-16, P-44, Fe-1	12
100	Биточки мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масло растительное</i>	ККАЛ-307, Б-13, Ж-15, У-18, С-1, РР-1, Na-985, К-47, Са-75, Mg-44, P-189, Fe-2	54-21
25	Соус красный основной . <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св. Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, К-24, Са-6, Mg-3, P-4	2-69
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-777, Б-25, Ж-21, У-113, С-6, РР-3, Na-1 746, К-382, Са-133, Mg-97, P-316, Fe-4	87-94
Итого за		ККАЛ-1 238, Б-43, Ж-38, У-180, А-1, В1-1, С-103, РР-6, Na-4 162, К-1 104, Са-263, Mg-184, P-507, Fe-12	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Полова Е.И.

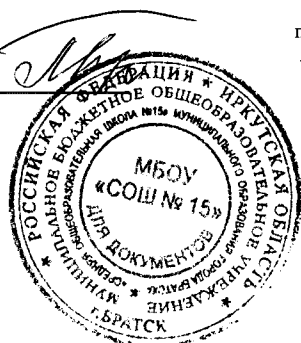


Фельдшер

(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.			
60	Котлеты куриные паровые. <i>Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-136, Б-9, Ж-10, У-5, PP-2, Na-970, K-108, Ca-21, Mg-21, P-48, Fe-2	31-9
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, C-11, PP-1, Na-961, K-480, Ca-76, Mg-34, P-68, Fe-1	17-55
200	Чай с шиповником. <i>Чай, Вода, Сахар, Лимон, Шиповник</i>	ККАЛ-75, У-19, C-65, Na-2, K-31, Ca-10, Mg-6, P-10, Fe-3	5-56
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
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 Завтрак.		ККАЛ-431, Б-16, Ж-15, У-65, A-1, C-96, PP-3, Na-2 188, K-671, Ca-122, Mg-81, P-179, Fe-7	58-65
Обед.			
70	Салат из свеклы с сыром. <i>Свекла св, Сыр твердый, Заправка для салата</i>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-8, У-5, C-4, Na-72, K-153, Ca-85, Mg-22, P-58, Fe-1	13-09
100	Биточки мясные. <i>фарш любительский, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масло растительное</i>	ККАЛ-307, Б-13, Ж-15, У-18, C-1, PP-1, Na-985, K-47, Ca-75, Mg-44, P-189, Fe-2	54-21
25	Соус красный основной. <i>Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль</i>	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, C-1, Na-187, K-24, Ca-6, Mg-3, P-4	2-69
190	Макаронь отварные .. <i>Макаронь, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-229, Б-7, Ж-5, У-46, PP-1, Na-257, K-47, Ca-17, Mg-16, P-45, Fe-1	12-32
200	Сок фруктовый	ККАЛ-110, Б-1, У-23, C-4, Na-4, K-200, Ca-16, Mg-10, P-18	16-12
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 Обед.		ККАЛ-889, Б-28, Ж-30, У-119, C-10, PP-3, Na-1 627, K-537, Ca-218, Mg-119, P-375, Fe-5	101-35
Итого за		ККАЛ-1 320, Б-44, Ж-45, У-184, A-1, B1-1, B2-1, C-106, PP-6, Na-4 015, K-1 208, Ca-340, Mg-200, P-553, Fe-12	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)
Завтрак 7			
80\50	Ёжики в томатном соусе. <i>фарш любительский, Вода, Рис, Яйцо, Лук репка, Масло растительное, Мука, Масса п/ф, масса готовых ежиков, Соус томатный</i>	ККАЛ-202, Б-11, Ж-10, У-19, А-1, С-3, PP-1, Na-45, К-462, Са-79, Mg-37, P-165, Fe-2	43-8
155	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-4, У-41, PP-1, Na-1 191, К-31, Са-34, Mg-19, P-53, Fe-1	13-14
200	Какао на молоке . <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
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 7		ККАЛ-654, Б-22, Ж-19, У-107, А-1, С-4, PP-3, Na-1 540, К-762, Са-240, Mg-97, P-396, Fe-5	75
Обед 7			
80	Рыба запеченая в яйце.. <i>Филе минтая, Мука, Масло растительное, Соль, масса рыбы готовой, Яйцо, Лук репка</i>	ККАЛ-199, Б-17, Ж-10, У-9, С-3, PP-2, Na-219, К-280, Са-38, Mg-26, P-193, Fe-1	45-33
160	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-150, Б-3, Ж-5, У-27, С-5, PP-1, Na-538, К-687, Са-47, Mg-34, P-88, Fe-1	19-15
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 7		ККАЛ-566, Б-25, Ж-15, У-86, С-16, PP-4, Na-1 080, К-1 063, Са-110, Mg-86, P-346, Fe-4	75
Итого за		ККАЛ-1 221, Б-47, Ж-34, У-193, А-1, В1-1, В2-1, С-19, PP-6, Na-2 621, К-1 825, Са-350, Mg-183, P-742, Fe-8	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>			
35	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-4, С-1, Na-29, К-41, Са-7, Mg-4, P-7	14-15
100\50	Ежики в томат соусе. <i>фарш любительский, Вода, Рис, Яйцо, Лук репка, Масло растительное, Мука, Масса п/ф, масса готовых ежиков, Соус томатный</i>	ККАЛ-241, Б-13, Ж-13, У-22, А-1, С-3, PP-1, Na-46, К-474, Са-90, Mg-43, P-198, Fe-2	53-68
190	Рис припущенный.. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блока., Соль, Вода</i>	ККАЛ-254, Б-5, Ж-5, У-50, PP-1, Na-1 460, К-37, Са-42, Mg-23, P-65, Fe-1	16-11
200	Какао на молоке . <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
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 Завтрак11		ККАЛ-744, Б-26, Ж-23, У-119, А-1, С-5, PP-3, Na-1 840, К-822, Са-265, Mg-111, P-448, Fe-5	102
<u>Обед11-18</u>			
30	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-3, С-1, Na-25, К-35, Са-6, Mg-4, P-6	12-13
100	Рыба запеченая в яйце.. <i>Филе минтая, Мука, Масло растительное, Соль, масса рыбы готовой, Яйцо, Лук репка</i>	ККАЛ-248, Б-21, Ж-12, У-12, С-4, PP-2, Na-274, К-350, Са-47, Mg-32, P-241, Fe-1	57-21
185	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блока.</i>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-5, У-31, С-6, PP-1, Na-622, К-794, Са-54, Mg-39, P-101, Fe-1	22-14
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 Обед11-18		ККАЛ-642, Б-30, Ж-18, У-93, В1-1, С-19, PP-4, Na-1 244, К-1 275, Са-133, Mg-101, P-414, Fe-4	102
Итого за		ККАЛ-1 387, Б-55, Ж-41, У-212, А-1, В1-1, В2-1, С-24, PP-7, Na-3 083, К-2 097, Са-398, Mg-212, P-861, Fe-10	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.



Фельдшер

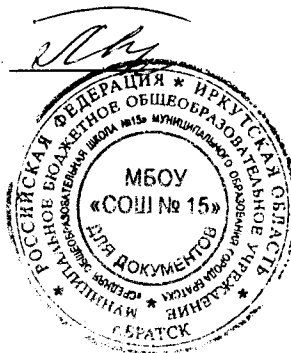
(Меню дети - инвалиды 7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак и</u>			
50\50	Ежики в томатном соусе <i>фарш любительский, Вода, Рис, Яйцо, Лук репка, Масло растительное, Мука, Масса п/ф, масса готовых ежиков, Соус томатный</i>	ККАЛ-143, Б-8, Ж-6, У-15, А-1, С-3, РР-1, Na-44, К-445, Са-64, Mg-29, P-116, Fe-2	29-29
150	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-200, Б-4, Ж-4, У-40, РР-1, Na-1 153, К-30, Са-33, Mg-18, P-51, Fe-1	12-81
200	Какао на молоке. <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
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			60-16
<u>Обед и</u>			
75	Рыба запеченая в яйце.. <i>Филе минтая, Мука, Масло растительное, Соль, масса рыбы готовой, Яйцо, Лук репка</i>	ККАЛ-186, Б-16, Ж-9, У-9, С-3, РР-2, Na-205, К-262, Са-35, Mg-24, P-181, Fe-1	42-77
155	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-145, Б-3, Ж-5, У-26, С-5, РР-1, Na-521, К-665, Са-45, Mg-33, P-85, Fe-1	18-55
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			71-84
Итого за			132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

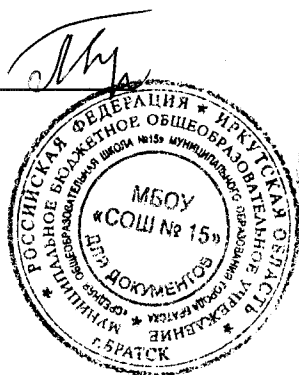
Фельдшер



(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\50	Ежики в томатном соусе <i>фарш любительский, Вода, Рис, Яйцо, Лук репка, Масло растительное, Мука, Масса п/ф, масса готовых ежиков, Соус томатный</i>	ККАЛ-143, Б-8, Ж-6, У-15, А-1, С-3, РР-1, Na-44, К-445, Са-64, Mg-29, P-116, Fe-2	29-29
180	Рис припущенный.. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюда., Соль, Вода</i>	ККАЛ-240, Б-4, Ж-5, У-48, РР-1 Na-1 383, К-36, Са-39, Mg-22, P-61, Fe-1	15-18
200	Какао на молоке . <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
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-628, Б-20, Ж-16, У-109, А-1, С-3, РР-2, Na-1 731, К-750, Са-230, Mg-92 P-355, Fe-5	62-53
<u>Обед и.</u>			
100	Рыба запеченая в яйце.. <i>Филе минтая, Мука, Масло растительное, Соль, масса рыбы готовой, Яйцо, Лук репка</i>	ККАЛ-248, Б-21, Ж-12, У-12, С-4, РР-2, Na-274, К-350, Са-47, Mg-32, P-241, Fe-1	57-21
190	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-178, Б-4, Ж-6, У-32, С-7, РР-1, Na-638, К-815, Са-56, Mg-40, P-104, Fe-1	22-74
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-644, Б-30, Ж-18, У-94, В1-1, С-18, РР-4, Na-1 236, К-1 261, Са-129, Mg-99, P-410, Fe-4	90-47
Итого за		ККАЛ-1 272, Б-49, Ж-34, У-203, А-1, В1-1, В2-1, С-21, РР-7, Na-2 967, К-2 011, Са-358, Mg-190, P-765, Fe-9	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.



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.			
50\50	Ежики в томатном соусе <i>фарш любительский, Вода, Рис, Яйцо, Лук репка, Масло растительное, Мука, Масса п/ф, масса готовых ежиков. Соус томатный</i>	ККАЛ-143, Б-8, Ж-6, У-15, А-1, С-3, РР-1, Na-44, К-445, Са-64, Mg-29, P-116, Fe-2	29-23
155	Рис припущенный. <i>Рис пропаренный, Масло сливочное в блюде., Соль, Вода</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-4, У-41, РР-1, Na-1 191, К-31, Са-34, Mg-19, P-53, Fe-1	13-14
200	Какао на молоке . <i>Какао-порошок, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар</i>	ККАЛ-147, Б-4, Ж-4, У-26, Na-48, К-217, Са-111, Mg-20, P-126, Fe-1	14-42
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-595, Б-19, Ж-15, У-103, А-1, С-3, РР-2, Na-1 539, К-745, Са-224, Mg-89, P-347, Fe-4	60-43
Обед.			
30	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-3, С-1, Na-25, К-35, Са-6, Mg-4, P-6	12-13
95	Рыба запеченая в яйце.. <i>Филе минтая, Мука, Масло растительное, Соль, масса рыбы готовой, Яйцо, Лук репка</i>	ККАЛ-236, Б-20, Ж-12, У-11, С-4, РР-2, Na-260, К-332, Са-45, Mg-30, P-229, Fe-1	54-18
190	Пюре картофельное.. <i>Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюде.</i>	ККАЛ-178, Б-4, Ж-6, У-32, С-7, РР-1, Na-638, К-815, Са-56, Mg-40, P-104, Fe-1	22-74
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-635, Б-29, Ж-18, У-93, В1-1, С-19, РР-4, Na-1 247, К-1 279, Са-132, Mg-101, P-404, Fe-4	99-57
Итого за		ККАЛ-1 230, Б-48, Ж-33, У-196, А-1, В1-1, В2-1, С-22, РР-6, Na-2 786, К-2 024, Са-356, Mg-189, P-751, Fe-9	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	Котлета кур рубл "Нежная". <i>Филе куриное, Лук репка, Яйцо, Мука, Сметана 15%, Масло растительное, Масса п/ф</i>	ККАЛ-241, Б-13, Ж-19, У-8, С-1, РР-2, Na-70, К-161, Са-20, Mg-23, P-102, Fe-2	44-56
155	Пюре картофельно - морковное.. <i>Картофель св, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода</i>	ККАЛ-138, Б-3, Ж-7, У-19, А-4, С-4, РР-1, Na-44, К-487, Са-66, Mg-34, P-90, Fe-1	21-94
200\6	Чай с сахаром, лимон. <i>Чай, Сахар, Вода, Лимон</i>	ККАЛ-59, У-15, С-3, Na-2, К-35, Са-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-86
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-537, Б-19, Ж-26, У-63, А-4, С-7, РР-4, Na-371, К-736, Са-109, Mg-83, P-254, Fe-5	75
<u>Обед</u>			
40\160	Плов со свиной. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль</i>	ККАЛ-271, Б-13, Ж-13, У-42, А-1, С-2, РР-2, Na-742, К-112, Са-77, Mg-42, P-188, Fe-2	66-4
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
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-508, Б-18, Ж-14, У-96, А-1, С-2, РР-3, Na-1 095, К-295, Са-140, Mg-72, P-264, Fe-4	75
Итого за		ККАЛ-1 045, Б-37, Ж-40, У-159, А-5, С-9, РР-6, Na-1 466, К-1 031, Са-249, Mg-155, P-518, Fe-9	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



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>			
90	Закуска из свежих помидор. <i>Помидоры св, Масло растительное</i>	ККАЛ-164, Ж-17, У-2, С-10, Na-7, К-157, Ca-5, P-23	12-72
100	Котлета кур рубл "Нежная". <i>Филе куриное, Лук репка, Яйцо, Мука, Сметана 15%, Масло растительное, Масса п/ф</i>	ККАЛ-283, Б-15, Ж-22, У-9, С-1, PP-3, Na-83, К-190, Ca-23, Mg-27, P-120, Fe-2	52-47
200	Пюре картофельно - морковное.. <i>Картофель св, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода</i>	ККАЛ-178, Б-4, Ж-9, У-25, А-5, С-5, PP-1, Na-57, К-628, Ca-86, Mg-44, P-117, Fe-1	28-31
200\6	Чай с сахаром, лимон. <i>Чай, Сахар, Вода, Лимон</i>	ККАЛ-59, У-15, С-3, Na-2, К-35, Ca-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-86
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 Завтрак11		ККАЛ-784, Б-23, Ж-49, У-72, А-5, С-18, PP-5, Na-403, К-1063, Ca-137, Mg-97, P-322, Fe-6	102
<u>Обед11-18</u>			
45	Закуска из свежих помидор. <i>Помидоры св, Масло растительное</i>	ККАЛ-82, Ж-9, У-1, С-5, Na-3, К-79, Ca-3, P-12	6-36
55\190	Плов с мясом. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль, Масса готового мяса, Масса каши</i>	ККАЛ-336, Б-17, Ж-17, У-49, А-2, С-2, PP-2, Na-1054, К-134, Ca-101, Mg-54, P-245, Fe-3	87-04
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
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-655, Б-22, Ж-26, У-105, А-2, С-7, PP-3, Na-1410, К-396, Ca-167, Mg-84, P-333, Fe-5	102
Итого за		ККАЛ-1439, Б-45, Ж-75, У-177, А-7, В1-1, В2-1, С-26, PP-8, Na-1812, К-1459, Ca-304, Mg-182, P-655, Fe-11	204

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

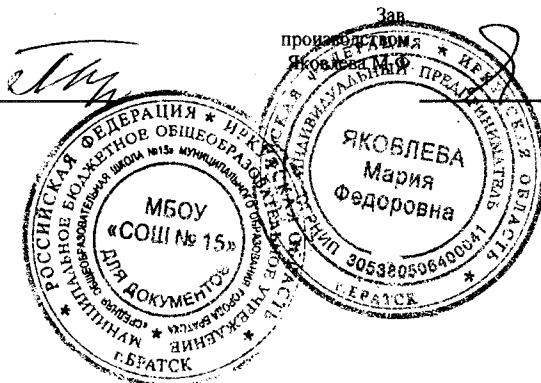


Фельдшер

(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>			
50	Котлета кур рубл "Нежная". <i>Филе куриное, Лук репка, Яйцо, Мука, Сметана 15%, Масло растительное, Масса п/ф</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-11, У-5, PP-1, Na-41, K-95, Ca-12, Mg-13, P-60, Fe-1	26-17
160	Пюре картофельно - морковное.. <i>Картофель св, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода</i>	ККАЛ-143, Б-3, Ж-7, У-20, А-4, С-4, PP-1, Na-45, K-502, Ca-68, Mg-35, P-93, Fe-1	22-65
200\6	Чай с сахаром, лимон. <i>Чай, Сахар, Вода, Лимон</i>	ККАЛ-59, У-15, С-3, Na-2, K-35, Ca-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-86
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
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 Завтрак и		ККАЛ-442, Б-14, Ж-19, У-60, А-4, С-7, PP-3, Na-344, K-685, Ca-103, Mg-75, P-215, Fe-4	57-32
<u>Обед и</u>			
40\160	Плов со свиной.. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль</i>	ККАЛ-271, Б-13, Ж-13, У-42, А-1, С-2, PP-2, Na-742, K-112, Ca-77, Mg-42, P-188, Fe-2	66-08
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, K-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
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 Обед и		ККАЛ-508, Б-18, Ж-14, У-96, А-1, С-2, PP-3, Na-1095, K-295, Ca-140, Mg-72, P-264, Fe-4	74-68
Итого за		ККАЛ-950, Б-32, Ж-32, У-156, А-5, С-9, PP-5, Na-1438, K-980, Ca-243, Mg-147, P-479, Fe-9	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

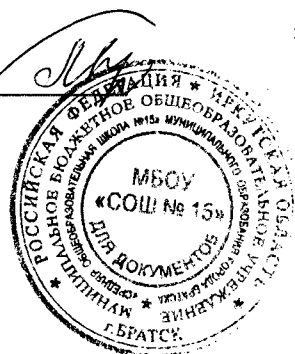


Фельдшер

(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	Котлета кур рубл "Нежная". <i>Филе куриное, Лук репка, Яйцо, Мука, Сметана 15%, Масло растительное, Масса п/ф</i>	ККАЛ-142, Б-7, Ж-11, У-5, PP-1, Na-41, K-95, Ca-12, Mg-13, P-60, Fe-1	26-17
160	Пюре картофельно - морковное.. <i>Картофель св, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода</i>	ККАЛ-143, Б-3, Ж-7, У-20, А-4, С-4, PP-1, Na-45, K-502, Ca-68, Mg-35, P-93, Fe-1	22-65
200\6	Чай с сахаром, лимон. <i>Чай, Сахар, Вода, Лимон</i>	ККАЛ-59, У-15, С-3, Na-2, K-35, Ca-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-86
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
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 Завтрак и.		ККАЛ-442, Б-14, Ж-19, У-60, А-4, С-7, PP-3, Na-344, K-685, Ca-103, Mg-75, P-215, Fe-4	57-32
<u>Обед и.</u>			
55\190	Плов с мясом. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль, Масса готового мяса, Масса каши</i>	ККАЛ-336, Б-17, Ж-17, У-49, А-2, С-2, PP-2, Na-1 054, K-134, Ca-101, Mg-54, P-245, Fe-3	87-08
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, K-117, Ca-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
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 Обед и.		ККАЛ-573, Б-22, Ж-17, У-103, А-2, С-2, PP-3, Na-1 406, K-317, Ca-164, Mg-84, P-322, Fe-5	95-68
Итого за		ККАЛ-1 015, Б-36, Ж-36, У-164, А-6, С-9, PP-6, Na-1 750, K-1 002, Ca-268, Mg-159, P-537, Fe-9	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

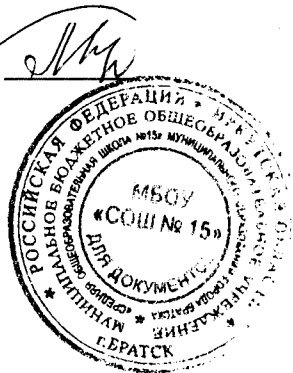


Фельдшер

(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	Котлета кур рубл "Нежная". <i>Филе куриное, Лук репка, Яйцо, Мука, Сметана 15%, Масло растительное, Масса п/ф</i>	ККАЛ-184, Б-10, Ж-14, У-6, С-1, PP-2, Na-54, К-123, Са-15, Mg-18, P-78, Fe-2	34-02
150	Пюре картофельно - морковное.. <i>Картофель св, Морковь св, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода</i>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-6, У-19, А-4, С-3, PP-1, Na-42, К-471, Са-64, Mg-33, P-87, Fe-1	21-49
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	5-21
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-476, Б-16, Ж-22, У-61, А-4, С-7, PP-3, Na-353, К-684, Са-103, Mg-77, P-227, Fe-5	64-36
<u>Обед.</u>			
55\190	Плов с мясом. <i>Окорок свиной, Рис пропаренный, Вода, Масло сливочное в блюда., Лук репка, Морковь св, Томат-паста, Соль, Масса готового мяса, Масса каши</i>	ККАЛ-336, Б-17, Ж-17, У-49, А-2, С-2, PP-2, Na-1 054, К-134, Са-101, Mg-54, P-245, Fe-3	87-04
200	Компот из сухофруктов . <i>Сухофрукты, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-115, У-29, Na-31, К-117, Са-45, Mg-6, P-15, Fe-1	5-68
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-573, Б-22, Ж-17, У-103, А-2, С-2, PP-3, Na-1 406, К-317, Са-164, Mg-84, P-322, Fe-5	95-64
Итого за		ККАЛ-1 049, Б-38, Ж-39, У-164, А-5, С-9, PP-6, Na-1 760, К-1 001, Са-267, Mg-161, P-549, Fe-9	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.

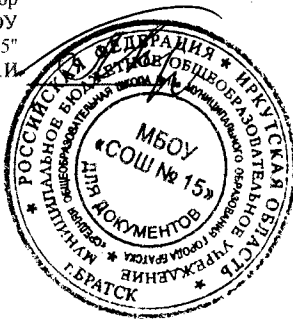


Фельдшер

Меню основное (7-10 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
80\50	Тефтели "Морячок" с соусом. <i>Филе минтая, Лук репка, Вода, Рис, Яйцо, Масса п/ф, Масло растительное, Соус томатный</i>	ККАЛ-159, Б-14, Ж-4, У-17, А-1, С-10, РР-2, Na-95, К-548, Са-54, Mg-29, P-163, Fe-2	41-38
150	Картофель отв. с луком. <i>Картофель св. Лук репка, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-6, У-22, С-13, РР-1, Na-16, К-725, Са-20, Mg-31, P-91, Fe-1	23-82
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Са-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
30	Батон к чаю	ККАЛ-67, Б-2, Ж-1, У-15, Na-121, К-38, Са-8, Mg-10, P-25	3-37
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-523, Б-22, Ж-12, У-83, А-1, С-23, РР-4, Na-418, К-1 404, Са-112, Mg-90, P-328, Fe-6	75
Обед			
80	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-278, Б-14, Ж-21, У-11, РР-2, Na-757, К-189, Са-40, Mg-37, P-123, Fe-3	47-57
150	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св. Кукуруза консервированная, Вода, Масло сливочное в блюда, Соль</i>	ККАЛ-175, Б-3, Ж-3, У-38, А-1, РР-1, Na-1 140, К-42, Са-36, Mg-20, P-53, Fe-1	15-55
200	Напиток из шиповника. <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, К-12, Са-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
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-701, Б-22, Ж-25, У-104, А-2, С-241, РР-4, Na-2 221, К-310, Са-109, Mg-85, P-241, Fe-11	75
Итого за		ККАЛ-1 224, Б-44, Ж-36, У-187, А-3, В1-1, В2-1, С-264, РР-8, Na-2 640, К-1 714, Са-221, Mg-176, P-569, Fe-16	150

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производства
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>			
70	Огурцы свежие резаные.	ККАЛ-10, Б-1, У-1, С-7, Na-6, K-99, Ca-16, Mg-10, P-29	7-86
100\50	Тефтели "Морячок" с соусом. <i>Филе минтая, Лук репка, Вода, Рис, Яйцо, Масса п/ф, Масло растительное, Соус томатный</i>	ККАЛ-186, Б-18, Ж-5, У-19, А-1, С-10, PP-2, Na-98, K-586, Ca-58, Mg-33, P-196, Fe-2	53-7
200	Картофель отв. с луком. <i>Картофель св, Лук репка, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-230, Б-4, Ж-8, У-30, С-17, PP-2, Na-21, K-967, Ca-26, Mg-41, P-122, Fe-2	31-76
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, K-66, Ca-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
20	Батон к чаю	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, У-10, Na-80, K-25, Ca-5, Mg-7, P-16	2-25
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-596, Б-26, Ж-14, У-89, А-1, В1-1, С-35, PP-4, Na-392, K-1771, Ca-137, Mg-111, P-413, Fe-6	102
<u>Обед11-18</u>			
85	Огурцы свежие резаные.	ККАЛ-12, Б-1, У-2, С-9, Na-7, K-120, Ca-20, Mg-12, P-36, Fe-1	9-55
100	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-347, Б-17, Ж-26, У-14, PP-3, Na-946, K-237, Ca-50, Mg-46, P-154, Fe-3	59-84
200	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированная, Вода, Масло сливочное в блюда, Соль</i>	ККАЛ-234, Б-4, Ж-4, У-51, А-1, С-1, PP-1, Na-1520, K-56, Ca-49, Mg-26, P-71, Fe-2	20-73
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, K-12, Ca-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
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-840, Б-27, Ж-31, У-121, А-3, С-249, PP-5, Na-2797, K-491, Ca-150, Mg-113, P-326, Fe-12	102
Итого за		ККАЛ-1436, Б-53, Ж-45, У-210, А-4, В1-1, В2-1, С-284, PP-10, Na-3169, K-2262, Ca-287, Mg-224, P-739, Fe-19	204



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\50	Тефтели "Морячок" с соусом.. <i>Филе минтая, Лук репка, Вода, Рис, Яйцо, Масса п/ф, Масло растительное, Соус томатный</i>	ККАЛ-114, Б-10, Ж-2, У-14, А-1, С-10, РР-1, Na-88, К-496, Са-45, Mg-22, P-115, Fe-1	29-95
150	Картофель отв. с луком. <i>Картофель св, Лук репка, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-6, У-22, С-13, РР-1, Na-16, К-725, Са-20, Mg-31, P-91, Fe-1	23-82
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Са-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
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-457, Б-17, Ж-9, У-75, А-1, С-23, РР-3, Na-371, К-1 340, Са-102, Mg-79, P-272, Fe-5	62-45
<u>Обед и</u>			
70	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-243, Б-12, Ж-18, У-10, РР-2, Na-662, К-166, Са-35, Mg-32, P-108, Fe-2	41-8
155	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св, Кукуруза консервированная, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-181, Б-3, Ж-3, У-39, А-1, РР-1, Na-1 178, К-43, Са-38, Mg-20, P-55, Fe-1	15-87
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, К-12, Са-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
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-672, Б-21, Ж-22, У-104, А-2, С-241, РР-4, Na-2 165, К-288, Са-105, Mg-81, P-228, Fe-10	69-55
Итого за		ККАЛ-1 128, Б-38, Ж-32, У-179, А-3, В1-1, В2-1, С-263, РР-7, Na-2 536, К-1 628, Са-206, Mg-161, P-500, Fe-15	132

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

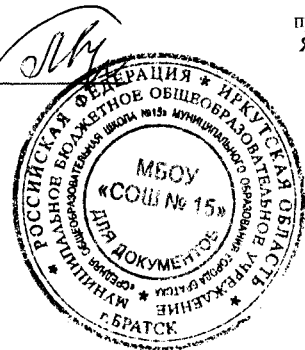


Фельдшер

(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\50	Тефтели "Морячок" с соусом.. <i>Филе минтая, Лук репка, Вода, Рис, Яйцо, Масса п/ф, Масло растительное, Соус томатный</i>	ККАЛ-114, Б-10, Ж-2, У-14, А-1, С-10, РР-1, Na-88, К-496, Ca-45, Mg-22, P-115, Fe-1	29-95
150	Картофель отв. с луком. <i>Картофель св. Лук репка, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-6, У-22, С-13, РР-1, Na-16, К-725, Ca-20, Mg-31, P-91, Fe-1	23-82
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Ca-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
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-457, Б-17, Ж-9, У-75, А-1, С-23, РР-3, Na-371, К-1 340, Ca-102, Mg-79, P-272, Fe-5	62-45
<u>Обед и.</u>			
100	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-347, Б-17, Ж-26, У-14, РР-3, Na-946, К-237, Ca-50, Mg-46, P-154, Fe-3	59-84
180	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св. Кукуруза консервированая, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-210, Б-4, Ж-4, У-46, А-1, С-1, РР-1, Na-1 368, К-50, Ca-44, Mg-24, P-64, Fe-1	18-83
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, К-12, Ca-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
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-805, Б-26, Ж-30, У-115, А-3, С-241, РР-5, Na-2 638, К-366, Ca-126, Mg-99, P-283, Fe-12	90-55
Итого за		ККАЛ-1 262, Б-43, Ж-40, У-189, А-3, В1-1, В2-1, С-263, РР-8, Na-3 009, К-1 706, Ca-227, Mg-178, P-555, Fe-17	153

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Зав.
производством
Яковлева М.Ф.

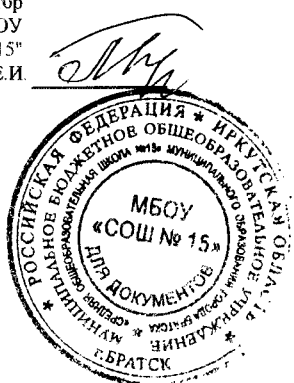


Фельдшер

(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>			
60\50	Тефтели "Морячок" с соусом. <i>Филе минтая, Лук репка, Вода, Рис, Яйцо, Масса п/ф, Масло растительное, Соус томатный</i>	ККАЛ-129, Б-12, Ж-3, У-15, А-1, С-10, РР-2, Na-88, К-515, Са-47, Mg-23, P-131, Fe-2	35-05
150	Картофель отв. с луком. <i>Картофель св. Лук репка, Масло сливочное в блюда.</i>	ККАЛ-173, Б-3, Ж-6, У-22, С-13, РР-1, Na-16, К-725, Са-20, Mg-31, P-91, Fe-1	23-82
200	Чай с вишней. <i>Чай, Вода, Сахар, Вишня сухая</i>	ККАЛ-71, У-18, Na-12, К-66, Са-21, Mg-7, P-14, Fe-1	5-04
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-471, Б-19, Ж-10, У-76, А-1, С-23, РР-3, Na-372, К-1 360, Са-103, Mg-81, P-288, Fe-5	67-55
<u>Обед.</u>			
100	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-347, Б-17, Ж-26, У-14, РР-3, Na-946, К-237, Са-50, Mg-46, P-154, Fe-3	59-84
200	Рис "Цветной".. <i>Рис пропаренный, Морковь св. Кукуруза консервированная, Вода, Масло сливочное в блюда., Соль</i>	ККАЛ-234, Б-4, Ж-4, У-51, А-1, С-1, РР-1, Na-1 520, К-56, Са-49, Mg-26, P-71, Fe-2	20-73
200	Напиток из шиповника . <i>Шиповник, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, К-12, Са-14, Mg-4, P-4, Fe-6	8-96
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-828, Б-27, Ж-31, У-120, А-3, С-241, РР-5, Na-2 791, К-371, Са-131, Mg-101, P-290, Fe-12	92-45
Итого за		ККАЛ-1 300, Б-45, Ж-41, У-196, А-4, В1-1, В2-1, С-264, РР-8, Na-3 162, К-1 731, Са-234, Mg-182, P-578, Fe-17	160

Директор
МБОУ
"СОШ №15"
Попова Е.И.



Фельдшер