ИП Яковлева М.Ф.

29.04.2019

Меню (7-10 лет, 11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	7-10 лет		
80	**Котлета пожарская..**	ККАЛ-278, Б-14, Ж-21, У-11, РР-2, Na-757, K-189, Ca-40, Mg-37, P-123, Fe-3	44-87
	Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное		
25	**Соус красный основной .**	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, K-24, Ca-6, Mg-3, P-4	2-39
	Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль		
150	**Рожки отварные с зеленью .**	ККАЛ-191, Б-6, Ж-4, У-39, С-1, РР-1, Na-304, K-42, Ca-19, Mg-16, P-38, Fe-1	10-68
	Макароны, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда., Зелень сухая		
200	**Компот фруктово-ягодный .**	ККАЛ-105, Б-6, У-28, А-20, С-2, Na-9, K-90, Ca-8, Mg-4, P-6, Fe-1	16-28
	Яблоки, Брусника свежемороженная, Сахар, Вода		
20	**Хлеб белый пшеничный**	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-45
20	**Хлеб ржаной**	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-33
	Итого за 7-10 лет	ККАЛ-712, Б-30, Ж-27, У-104, А-20, С-4, РР-4, Na-1 578, K-411, Ca-92, Mg-85, P-232, Fe-5	77
	11-17 лет		
90	**Котлета пожарская..**	ККАЛ-312, Б-16, Ж-23, У-12, РР-3, Na-851, K-213, Ca-45, Mg-42, P-139, Fe-3	50-6
	Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное		
25	**Соус красный основной .**	ККАЛ-16, Ж-1, У-2, С-1, Na-187, K-24, Ca-6, Mg-3, P-4	2-39
	Вода, Томат-паста, Масло сливочное в блюда., Мука, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль		
210	**Рожки отварные с зеленью .**	ККАЛ-267, Б-8, Ж-6, У-54, С-2, РР-1, Na-425, K-58, Ca-27, Mg-23, P-54, Fe-1	14-95
	Макароны, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда., Зелень сухая		
200	**Компот фруктово-ягодный .**	ККАЛ-105, Б-6, У-28, А-20, С-2, Na-9, K-90, Ca-8, Mg-4, P-6, Fe-1	16-28
	Яблоки, Брусника свежемороженная, Сахар, Вода		
20	**Хлеб белый пшеничный**	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-45
20	**Хлеб ржаной**	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-33
	Итого за 11-17 лет	ККАЛ-823, Б-34, Ж-31, У-121, А-20, С-5, РР-4, Na-1 794, K-451, Ca-105, Mg-96, P-263, Fe-6	87
	Итого за	ККАЛ-1 534, Б-64, Ж-58, У-225, А-41, В1-1, В2-1, С-9, РР-8, Na-3 372, K-862, Ca-197, Mg-180, P-495, Fe-12	164

Директор МБОУ "СОШ_№15" Попова Е.И.

Зав производством Яковлева М.Ф.

Фельдшер

ИП Яковлева М Ф

29.04.2019

Меню (свободное меню)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	свободное		
100	**Салат из свеклы с сыром .** Свекла св. Сыр твердый , Заправка для салата	ККАЛ-151, Б-4, Ж-12, У-7, С-6, Na-103, K-219, Ca-122, Mg-31, P-83, Fe-1	18
100	**Салат "Обжорка" .** Печень, Лук репка, Морковь св, Огурцы консервированные, Масло растительное, Заправка для салата, Соль	ККАЛ-283, Б-4, Ж-27, У-2, А-2, С-5, PP-2, Na-746, K-126, Ca-32, Mg-20, P-86, Fe-2	29
100	**Салат "Коктейль" .** Огурцы св, ветчина, Яйцо, Заправка для салата, Сыр твердый , Соль	ККАЛ-323, Б-10, Ж-32, С-2, Na-466, K-116, Ca-216, Mg-18, P-173, Fe-1	43
15\250	**Суп лапша домашняя с филе кур.** Морковь св, Лук репка, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Лапша, Филе куриное	ККАЛ-155, Б-6, Ж-8, У-15, А-1, С-1, PP-1, Na-805, K-98, Ca-28, Mg-19, P-77, Fe-1	28
150	**Рыба горбуша в фольге.** Горбуша н р с/г, Морковь св, Лук репка, Сахар, Соль, Сметана 15%, Картофель св, Масло растительное, Соус томатный	ККАЛ-265, Б-14, Ж-16, У-17, А-3, С-9, PP-2, Na-665, K-520, Ca-77, Mg-55, P-63, Fe-3	65
75	**Филе в яйце .** Филе куриное, Яйцо, Мука, Масло растительное, Соль	ККАЛ-342, Б-20, Ж-25, У-13, PP-4, Na-837, K-224, Ca-30, Mg-37, P-158, Fe-3	61
75	**Биточки мясные.** фарш по-домашнему, Хлеб белый в блюда, Вода, Сухари паниров., Соль, Масло растительное	ККАЛ-230, Б-10, Ж-11, У-13, С-1, PP-1, Na-738, K-35, Ca-57, Mg-33, P-142, Fe-1	39-94
100\15	**Сырники со сгущ.мол.** Творог свежий, Мука, Яйцо, Масло сливочное в блюда., Соль, Молоко сгущеное с/с	ККАЛ-277, Б-19, Ж-13, У-22, PP-1, Na-815, K-201, Ca-224, Mg-34, P-264, Fe-1	48
100	**Пюре картофельное .** Картофель св, Молоко сухое 25%, Соль, Вода, Масло сливочное в блюда.	ККАЛ-93, Б-2, Ж-3, У-17, С-3, PP-1, Na-336, K-429, Ca-29, Mg-21, P-55, Fe-1	13-25
100	**Рожки отварные с зеленью .** Макароны, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда , Зелень сухая	ККАЛ-127, Б-4, Ж-3, У-26, С-1, Na-202, K-28, Ca-13, Mg-11, P-26, Fe-1	7-12
200	**Компот фруктово-ягодный .** Яблоки, Брусника свежемороженая, Сахар, Вода	ККАЛ-105, Б-6, У-28, А-20, С-2, Na-9, K-90, Ca-8, Mg-4, P-6, Fe-1	16-28
200\15	**Чай с сахаром .** Чай, Сахар, Вода	ККАЛ-57, У-15, Na-1, K-25, Ca-5, Mg-4, P-8, Fe-1	2-25
100	**Пицца школьная(помидор).** Мука, Яйцо, Сахар, Соль, Дрожжи пресованные, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода, масса теста, Лук репка, Сыр твердый , Сметана 15%, Колбаса вареная, Помидоры св, масса начинки, Томат-паста	ККАЛ-287, Б-11, Ж-14, У-30, С-2, PP-1, Na-368, K-169, Ca-127, Mg-21, P-142, Fe-1	37
30\50	**Сосиски в тесте с зеленью .** Мука, Сахар, Масло сливочное в блюда., Яйцо, Соль, Молоко сухое 25%, Дрожжи пресованные, масса теста, Сосиски говяжьи, Масло растительное, Зелень сухая	ККАЛ-229, Б-9, Ж-10, У-29, PP-1, Na-564, K-136, Ca-31, Mg-21, P-107, Fe-1	24
100	**Шаньга "Сибирская" .** Мука, Яйцо, Сахар, Соль, Дрожжи пресованные, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода, масса теста, Картофель св, масса начинки, Сыр твердый , Чеснок св, Масло растительное, Сметана 15%	ККАЛ-298, Б-10, Ж-12, У-39, С-6, PP-1, Na-704, K-277, Ca-152, Mg-26, P-156, Fe-1	29
75	**Ватрушка со сгущ молоком .** Мука, Сахар, Масло сливочное в блюда., Соль, Яйцо, Дрожжи пресованные, Вода, масса теста, молоко сгущеное вареное, Масло растительное, Сахарная пудра	ККАЛ-240, Б-7, Ж-5, У-44, PP-1, Na-156, K-148, Ca-89, Mg-19, P-94, Fe-1	16
80	**Уголок творожный .** Мука, Масло сливочное в блюда., Яйцо, Творог свежий, Ванилин , масса теста, Повидло	ККАЛ-283, Б-6, Ж-16, У-29, Na-28, K-36, Ca-44, Mg-14, P-86, Fe-1	34
	Итого за свободное	ККАЛ-3 746, Б-142, Ж-207, У-346, А-27, B1-1, B2-2, C-38, PP-16 Na-7 543, K-2 926, Ca-1 282, Mg-389, P-1 705, Fe-22	510-84
	Итого за	ККАЛ-3 746, Б-142, Ж-207, У-346, А-27, B1-1, B2-2, C-38, PP-16, Na-7 543, K-2 926, Ca-1 282, Mg-389, P-1 705, Fe-22	510-84

Директор МБОУ "СОШ_№15" Попова Е И _____

Зав. производством Яковлева _____

Фельдшер _____

ИП Яковлева М.Ф.

30.04.2019

Меню (7-10 лет, 11-18 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	7-10 лет		
85	**Котлета мясная с сыром..**	ККАЛ-221, Б-13, Ж-14, У-13, С-1, РР-1, Na-1 253, K-51, Ca-223, Mg-33, P-209, Fe-1	47-71
	фарш по-домашнему, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Сыр твердый , Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное		
165	**Пюре гороховое..**	ККАЛ-268, Б-17, Ж-5, У-43, РР-2, Na-1 253, K-529, Ca-91, Mg-76, P-171, Fe-6	10-65
	Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.		
200	**Сок фруктовый**	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, K-200, Ca-16, Mg-10, P-18	15-86
20	**Хлеб белый пшеничный**	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-45
20	**Хлеб ржаной**	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-33
	Итого за 7-10 лет	ККАЛ-720, Б-35, Ж-20, У-104, B1-1, C-5, PP-4, Na-2 831, K-846, Ca-348, Mg-144, P-459, Fe-8	77
	11-17 лет		
100	**Котлета мясная с сыром..**	ККАЛ-260, Б-15, Ж-16, У-16, С-1, РР-1, Na-1 474, K-60, Ca-263, Mg-39, P-246, Fe-1	55-78
	фарш по-домашнему, Хлеб белый в блюда, Вода, Соль, Сыр твердый , Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное		
195	**Пюре гороховое..**	ККАЛ-316, Б-21, Ж-6, У-50, РР-2, Na-1 481, K-625, Ca-107, Mg-90, P-202, Fe-7	12-58
	Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.		
200	**Сок фруктовый**	ККАЛ-110, Б-1, У-23, С-4, Na-4, K-200, Ca-16, Mg-10, P-18	15-86
20	**Хлеб белый пшеничный**	ККАЛ-68, Б-2, У-15, Na-146, K-38, Ca-8, Mg-11, P-25	1-45
20	**Хлеб ржаной**	ККАЛ-54, Б-2, У-10, Na-175, K-28, Ca-11, Mg-14, P-36, Fe-1	1-33
	Итого за 11-17 лет	ККАЛ-808, Б-41, Ж-23, У-114, B1-1, C-5, PP-4, Na-3 280, K-951, Ca-404, Mg-164, P-527, Fe-10	87
	Итого за	ККАЛ-1 528, Б-76, Ж-43, У-219, B1-1, B2-1, C-10, PP-8, Na-5 111, K-1 797, Ca-752, Mg-309, P-987, Fe-18	164

Директор МБОУ "СОШ №15" Попова Е.В.

ИП производитель Яковлева М.Ф.

Фельдшер

ИП Яковлева М.Ф

30.04.2019

Меню (свободное меню)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	свободное		
100	**Винегрет овощной .**	ККАЛ-122, Б-2, Ж-10, У-8, А-1, С-7, Na-528, K-225, Ca-33, Mg-25, P-41, Fe-1	19
	Картофель св, Свекла св, Морковь св, Лук репка, Огурцы консервированные, Горошек зеленый, Соль, Масло растительное		
105	**Салат "Римский"**	ККАЛ-274, Б-6, Ж-27, У-4, С-4, Na-126, K-206, Ca-26, Mg-21, P-86, Fe-1	33
	Картофель св, ветчина, Огурцы консервированные, Яйцо, Чеснок св, Заправка для салата		
100	**Салат мясной .**	ККАЛ-268, Б-3, Ж-26, У-7, С-6, Na-341, K-260, Ca-22, Mg-20, P-60, Fe-1	29
	Колбаса вареная, Картофель св, Огурцы консервированные, Яйцо, Горошек зеленый, Соль, Заправка для салата		
15\250	**Суп овощной с говяд туш.**	ККАЛ-117, Б-4, Ж-5, У-14, А-1, С-13, PP-1, Na-827, K-419, Ca-49, Mg-31, P-89, Fe-1	36
	Капуста св, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Горошек зеленый, Помидоры св, Масло сливочное в блюда., Вода, Соль, Говядина тушеная ГОСТ, Зелень сухая		
50\50	**Рыба под овощами (минтай).**	ККАЛ-192, Б-13, Ж-12, У-8, А-3, С-5, PP-2, Na-662, K-287, Ca-49, Mg-30, P-154, Fe-1	49
	Филе минтая, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Сахар, Соль, Масло растительное		
80	**Зразы куриные с сыром..**	ККАЛ-204, Б-13, Ж-13, У-12, PP-2, Na-941, K-176, Ca-83, Mg-31, P-94, Fe-2	40
	Филе куриное, Хлеб белый в блюда, Молоко сухое 25%, Вода для молока*, Соль, Сыр твердый , Сухари паниров., Масса п/ф, Масло растительное		
108\50	**Голубцы натур с соусом .**	ККАЛ-158, Б-10, Ж-7, У-17, А-1, С-7, PP-1, Na-395, K-549, Ca-110, Mg-45, P-147, Fe-2	43
	Капуста св, фарш по-домашнему, Рис, Лук репка, Масло сливочное в блюда., Соль, Соус томатный		
100	**Каштаны с мясом .**	ККАЛ-173, Б-8, Ж-10, У-18, С-8, PP-1, Na-32, K-351, Ca-44, Mg-24, P-114, Fe-1	40
	фарш по-домашнему, Лук репка, Масло сливочное в блюда., Масса фарша, Картофель св, Яйцо, Мука, Сыр твердый , Масса картофельной лепешки, Масло растительное, Масса п/ф		
100	**Картофель отв с горошком.**	ККАЛ-130, Б-2, Ж-5, У-21, С-13, PP-1, Na-761, K-583, Ca-25, Mg-29, P-64, Fe-1	20-31
	Картофель св, Горошек зеленый, Масло сливочное , Соль		
100	**Пюре гороховое.**	ККАЛ-162, Б-11, Ж-3, У-26, PP-1, Na-760, K-320, Ca-55, Mg-46, P-104, Fe-3	6-45
	Горох сухой, Вода, Соль, Масло сливочное в блюда.		
200	**Напиток из шиповника .**	ККАЛ-125, Б-1, У-30, А-1, С-240, Na-3, K-12, Ca-14, Mg-4, P-4, Fe-6	10-04
	Шиповник, Сахар, Вода		
200\7	**Чай с сахаром, лимоном .**	ККАЛ-60, У-15, С-3, Na-2, K-37, Ca-8, Mg-5, P-10, Fe-1	4-89
	Чай, Вода, Сахар, Лимон		
30\17\50	**Сосиска+картоф в тесте .**	ККАЛ-249, Б-9, Ж-11, У-32, PP-1, Na-638, K-205, Ca-35, Mg-25, P-120, Fe-2	26
	Мука, Сахар, Масло сливочное в блюда., Яйцо, Соль, Молоко сухое 25%, Дрожжи пресованные, масса теста, Сосиски говяжьи, Пюре картофельное, Масло растительное		
100	**Пицца .**	ККАЛ-293, Б-12, Ж-15, У-30, С-1, PP-1, Na-386, K-159, Ca-127, Mg-21, P-143, Fe-1	37
	Мука, Яйцо, Сахар, Соль, Дрожжи пресованные, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода, масса теста, Лук репка, Сыр твердый , Сметана 15%, Колбаса вареная, масса начинки, Томат-паста		
80	**Пирожки печ с капустой.**	ККАЛ-200, Б-6, Ж-7, У-31, С-9, PP-1, Na-285, K-151, Ca-44, Mg-22, P-83, Fe-1	15
	Мука, Яйцо, Сахар, Соль, Дрожжи пресованные, Масло сливочное в блюда., Молоко сухое 25%, Вода, масса теста, Капуста св, Лук репка, Масло растительное, масса начинки		
80	**Булочка дорожная со сгущ.**	ККАЛ-266, Б-6, Ж-8, У-43, PP-1, Na-126, K-136, Ca-88, Mg-16, P-84, Fe-1	21
	Мука, Сахар, Масло сливочное в блюда., Соль, Дрожжи пресованные, Вода, масса теста, молоко сгущеное вареное, Масса п/ф		
80	**Ватрушка с повидлом .**	ККАЛ-247, Б-6, Ж-4, У-49, PP-1, Na-141, K-119, Ca-27, Mg-17, P-62, Fe-1	15
	Мука, Сахар, Масло сливочное в блюда., Соль, Яйцо, Дрожжи пресованные, Вода, Молоко сухое 25%, масса теста, Повидло, Масло растительное, Сахарная пудра		
	Итого за свободное	ККАЛ-3 240, Б-111, Ж-162, У-365, А-8, B1-2, B2-2, C-318, PP-16 Na-6 954, K-4 196, Ca-840, Mg-413, P-1 460, Fe-28	444-69
	Итого за	ККАЛ-3 240, Б-111, Ж-162, У-365, А-8, B1-2, B2-2, C-318, PP-16 Na-6 954, K-4 196, Ca-840, Mg-413, P-1 460, Fe-28	444-69

Директор МБОУ "СОШ_№15" Попова Е И _____

Зав. производством Яковлева М.Ф _____

Бракеражер _____

ЯКОВЛЕВА Мария Федоровна