

Директору

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-223, Б-8, Ж-5, У-31	46-00
13	Сыр порциями	ККАЛ-49, Б-3, Ж-4	12-00
30	Печенье песочное с отделкой	ККАЛ-122, Б-2, Ж-3, У-26	9-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	17-00
200	Какао с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	22-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			113-00
<u>обед</u>			
35	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-5, У-1	10-00
100	Биточки школьные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари панировые, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль йодированная</small>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	61-00
185	Макаронные отварные (рожки) <small>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-193, Б-6, Ж-9, У-23	27-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, ароматизатор мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00



Фельдшер

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-196, Б-7, Ж-5, У-27	37-00
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	9-00
30	Печенье песочное с отделкой	ККАЛ-122, Б-2, Ж-3, У-26	9-00
200	Какао с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	22-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
<u>обед</u>			
90	Биточки школьные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари панировые, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль йодированная</small>	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	55-00
150	Макаронные отварные (рожки) <small>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	14-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, ароматизатор мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер



15.11.2022

меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
50	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-7, У-1	14-00
250	Каша Новгородская гречневая с курицей <small>курица грудка, гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-453, Б-14, Ж-16, У-63	78-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	15-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-688, Б-21, Ж-20, У-104	114-00
обед			
55	Помидор свежий порционный <small>помидоры св, масло растительное</small>	ККАЛ-12, Б-1, У-2	18-00
280	Рагу из мяса, овощей Семейка" <small>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, масло растительное, томат-паста, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-531, Б-13, Ж-24, У-57	80-00
200	Компот из вишни <small>вишни сушен, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-127, У-32	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-791, Б-18, Ж-24, У-116	113-00
Итого за день		ККАЛ-1 479, Б-39, Ж-44, У-220	227-00

Фельдшер

МБОУ СОШ № _____

15.11.2022

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-1	3-00
240	Каша Новгородская гречневая с курицей <small>курица грудка, гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-435, Б-13, Ж-16, У-60	60-00
200	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-99, Б-3, Ж-3, У-15	15-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-647, Б-19, Ж-20, У-97	84-00
обед			
245	Рагу из мяса, овощей Семейка" <small>картофель св, свинина мясная нежирная п/ф, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, масло растительное, томат-паста, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-464, Б-12, Ж-21, У-50	70-00
200	Компот из вишни <small>вишни сушен, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-127, У-32	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
25	Хлеб ржаной.	ККАЛ-43, Б-2, У-8	2-00
Итого за обед		ККАЛ-704, Б-16, Ж-21, У-105	84-00
Итого за день		ККАЛ-1 351, Б-35, Ж-41, У-202	168-00

Фельдшер



16.11.2022

меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
110	Гуляш из курицы с луком <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль воирированная</i>	ККАЛ-152, Б-11, Ж-8, У-4	59-00
200	Гарнир Рис отварной <i>рис а/н, масло сливочное 72,5%, соль воирированная</i>	ККАЛ-241, Б-2, Ж-8, У-41	36-00
200	Кофейный напиток с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-611, Б-20, Ж-20, У-83	113-00
<u>обед</u>			
35	Помидор свежий с кукурузой <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль воирированная</i>	ККАЛ-39, Ж-3, У-2	14-00
100	Фрикадельки мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в б/юда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль воирированная</i>	ККАЛ-293, Б-16, Ж-18, У-18	58-00
45	Соус Красный основной <i>морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, сахар-песок, соль воирированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	4-00
180	Гарнир каша гречка вязкая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль воирированная</i>	ККАЛ-137, Б-5, Ж-7, У-16	26-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	5-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-676, Б-25, Ж-29, У-80	113-00
Итого за день		ККАЛ-1 287, Б-45, Ж-49, У-163	226-00

Фельдшер



МБОУ СОШ № 8

16.11.2022

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Котлета куриная <i>куры грудка, лук репка, яйцо, хлеб белый в б/юда, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, томат-паста, мука в/с, соль воирированная, сахар-песок</i>	ККАЛ-107, Б-11, Ж-6, У-5	35-00
170	Гарнир Рис отварной <i>рис а/н, масло сливочное 72,5%, соль воирированная</i>	ККАЛ-205, Б-2, Ж-6, У-35	31-00
200	Кофейный напиток с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-530, Б-20, Ж-16, У-78	84-00
<u>обед</u>			
110	Фрикадельки мясные с соусом кр. осн. <i>фарш мясной, хлеб белый в б/юда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, морковь свежая, томат-паста, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль воирированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-242, Б-13, Ж-15, У-15	49-00
170	Гарнир каша гречка вязкая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль воирированная</i>	ККАЛ-129, Б-5, Ж-7, У-15	24-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	5-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-558, Б-22, Ж-22, У-71	84-00
Итого за день		ККАЛ-1 088, Б-42, Ж-38, У-149	168-00

Фельдшер



17.11.2022

меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
240	Суфле творожное с вермишелью <small>творог свежий 9%, вермишель, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная, масло растительное</small>	ККАЛ-206, Б-7, Ж-14, У-22	78-00
50	Молоко сгущенное	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	23-00
200/7	Чай с лимоном. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	5-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-527, Б-14, Ж-19, У-83	113-00
обед			
10	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-1	5-00
100	Фишболы <small>минтай филе, капуста морская консерв., рис, лук репка, яйцо, масло растительное, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-147, Б-13, Ж-5, У-11	49-00
45	Соус Молочный <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сушен. (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-48, Б-2, Ж-3, У-4	10-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	26-00
200	Компот из кураги <small>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	17-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-546, Б-24, Ж-14, У-84	113-00
Итого за день		ККАЛ-1 073, Б-38, Ж-33, У-167	226-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Яренск
О.П.

Ф.И.П. Лоскутова
О.П.

Фельдшер

МБОУ СОШ №

17.11.2022

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
190	Суфле творожное с вермишелью <small>творог свежий 9%, вермишель, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная, масло растительное</small>	ККАЛ-163, Б-6, Ж-11, У-17	61-00
45	Подливка из сгущенного молока <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с</small>	ККАЛ-80, Б-2, Ж-2, У-14	11-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-415, Б-12, Ж-14, У-67	84-00
обед			
100	Фишболы с соусом молочным <small>капуста морская консерв., рис, лук репка, мука в/с, яйцо, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, сахар-песок</small>	ККАЛ-121, Б-2, Ж-29, У-12	40-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	22-00
200	Компот из кураги <small>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	17-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-430, Б-9, Ж-34, У-74	84-00
Итого за день		ККАЛ-845, Б-21, Ж-48, У-141	168-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Яренск
Л.П.

Ф.И.П. Лоскутова
О.П.

Фельдшер



18.11.2022

меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Помидор свежий порционный <small>помидоры св, масло растительное</small>	ККАЛ-21, Б-1, У-4	32-00
220	Омлет крестьянский <small>яйцо, картофель св, лук репка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</small>	ККАЛ-326, Б-19, Ж-22, У-15	66-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			113-00
<u>обед</u>			
10	Кукуруза порциями	ККАЛ-6, У-1	6-00
100	Ёжики кур <small>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	46-00
50	Соус Томат <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	6-00
180	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	19-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			113-00
Итого за день			226-00

Фельдшер



МБОУ СОШ № 8

18.11.2022

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
30	Помидор свежий порционный <small>помидоры св, масло растительное</small>	ККАЛ-6, У-1	10-00
200	Омлет крестьянский <small>яйцо, картофель св, лук репка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</small>	ККАЛ-297, Б-17, Ж-20, У-14	59-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			84-00
<u>обед</u>			
100	Ёжики кур с соусом Томат <small>куры грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	35-00
150	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	25-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	19-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед			84-00
Итого за день			168-00



НП Лоскутова О.П.

Фельдшер

