

меню. (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Гуляш из курицы с луком <i>куры грудки, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	54-00
15	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-2	13-00
200	Гарнир Рис отварной с зеленью <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-178, Б-1, Ж-2, У-35	31-00
200	Чай Братский с молоком, ванилью. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	8-00
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-538, Б-18, Ж-12, У-88	113-00
Итого за день		ККАЛ-538, Б-18, Ж-12, У-88	113-00

меню. (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
90	Гуляш из курицы с луком. <i>куры грудки, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-131, Б-12, Ж-8, У-3	44-00
160	Гарнир Рис отварной с зеленью <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-143, Б-1, Ж-2, У-28	25-00
200	Чай Братский с молоком, ванилью. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	8-00
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-493, Б-20, Ж-12, У-81	84-00
Итого за день		ККАЛ-493, Б-20, Ж-12, У-81	84-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Ярцева
Л.Н.

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Ярцева
Л.Н.

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

28.02.2023

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>			
10	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-10, Ж-1	7-00
100	Оладьи из печени (рис) <i>печень мясная, масло растительное, рис, масло сливочное 72,5%, соль водированная</i>	ККАЛ-165, Б-12, Ж-11, У-5	74-00
180	Макароньы отварные (рожки) <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль водированная</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	17-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	8-00
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-576, Б-22, Ж-22, У-73	113-00
Итого за день		ККАЛ-576, Б-22, Ж-22, У-73	113-00

МБОУ СОШ № 8

28.02.2023

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>			
70/30	Оладьи из печени (рис) с соусом кр. осн. <i>печень мясная, масло растительное, рис, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-165, Б-12, Ж-11, У-5	56-00
150	Макароньы отварные (рожки) <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль водированная</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	14-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	8-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-527, Б-21, Ж-19, У-69	84-00
Итого за день		ККАЛ-527, Б-21, Ж-19, У-69	84-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Ярцева
Д.И.ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Ярцева
Д.И.ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

01.03.2023

МБОУ СОШ № _____

01.03.2023

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			
15	Огурец свежий с маслом растит. зеленью <small>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-8, Ж-1	12-00
100	Фрикадельки Любимые Мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в блода, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-293, Б-16, Ж-18, У-18	59-00
185	Гарнир Рис с морковью <small>рис о/л, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-248, Б-4, Ж-10, У-48	31-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	4-00
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-740, Б-24, Ж-30, У-106	113-00
Итого за день		ККАЛ-740, Б-24, Ж-30, У-106	113-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Ярцев
Д.Н.

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

меню. (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
70/30	Фрикадельки Любимые мясные с соусом <small>фарш мясной, хлеб белый в блода, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, морковь свежая, томат-паста, соль йодированная, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-257, Б-14, Ж-15, У-16	44-00
165	Гарнир Рис с морковью <small>рис о/л, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-221, Б-4, Ж-9, У-43	27-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	4-00
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		ККАЛ-695, Б-23, Ж-25, У-104	84-00
Итого за день		ККАЛ-695, Б-23, Ж-25, У-104	84-00

Директор
МБОУ СОШ
№ 8 Ярцев
Д.Н.

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер



02.03.2023

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>			
15	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-2	12-00
100	Котлета мясная <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поджаренная</small>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-7, У-15	58-00
200	Гарнир сложный картофель+капуста <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, томат-паста, мука в/с, соль поджаренная, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-110, Б-3, Ж-4, У-17	33-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-459, Б-14, Ж-12, У-67	113-00
Итого за день		ККАЛ-459, Б-14, Ж-12, У-67	113-00

МБОУ СОШ № _____

02.03.2023

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>			
75/30	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар паниров., молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-148, Б-10, Ж-6, У-13	49-00
150	Гарнир сложный картофель+капуста <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, томат-паста, мука в/с, соль поджаренная, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-13	25-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-400, Б-16, Ж-10, У-61	84-00
Итого за день		ККАЛ-400, Б-16, Ж-10, У-61	84-00



Фельдшер



Фельдшер

03.03.2023

МБОУ СОШ № _____

03.03.2023

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			
25	Огурец солёный консервированный	ККАЛ-3	16-00
100	Ёжики кур <i>кури грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	47-00
50	Соус Красный основной <i>морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	4-00
200	Макаронь с сыром(регатоны). <i>макаронь (регатоны), сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-322, Б-11, Ж-16, У-35	31-00
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсинь се, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-663, Б-26, Ж-29, У-90	113-00
Итого за день		ККАЛ-663, Б-26, Ж-29, У-90	113-00



Фельдшер

меню. (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Ёжики кур <i>кури грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-125, Б-10, Ж-10, У-13	42-00
40	Соус Красный основной <i>морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-18, Ж-1, У-3	3-00
150	Макаронь с сыром(регатоны). <i>макаронь (регатоны), сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-241, Б-8, Ж-12, У-26	24-00
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсинь се, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-561, Б-22, Ж-24, У-79	84-00
Итого за день		ККАЛ-561, Б-22, Ж-24, У-79	84-00



Фельдшер