

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 свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-4, У-1	10-00
290	Каша деревенская гречневая с мясом. <i>свинина мясная нежирная п/ф, гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-456, Б-20, Ж-22, У-51	86-00
200	Чай Братский. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	8-00
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
обед			
100	Комлета мясная <i>фарш мясной, хлеб белый в б/лоба, сухари панир., молоко сухое 25%, масло растительное, соль водированная</i>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-7, У-15	59-00
50	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	7-00
195	Гарнир Рис отварной <i>рис о/н, масло сливочное 72,5%, соль водированная</i>	ККАЛ-235, Б-2, Ж-7, У-40	32-00
200	Компот из вишни <i>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	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			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)
завтрак			
20	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-3, У-1	8-00
210	Каша деревенская гречневая с мясом. <i>свинина мясная нежирная п/ф, гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-330, Б-14, Ж-16, У-37	59-00
200	Чай Братский. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	8-00
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
обед			
100	Комлета мясная с соусом Томат <i>фарш мясной, хлеб белый в б/лоба, сухари панир., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-137, Б-9, Ж-6, У-12	46-00
150	Гарнир Рис отварной <i>рис о/н, масло сливочное 72,5%, соль водированная</i>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	23-00
200	Компот из вишни <i>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	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			84-00
Итого за день			168-00



Фельдшер

29.11.2022

МБОУ СОШ № 8

29.11.2022

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)
<u>завтрак</u>			
15	Масло сливочное	ККАЛ-99, Ж-11	25-00
250	Каша дружба молочная с маслом	ККАЛ-213, Б-8, Ж-5, У-42	34-00
пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль водированная			
50	Яйцо вареное	ККАЛ-68, Б-6, Ж-5	14-00
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	31-00
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>			
40	Помидор свежий с маслом растительным	ККАЛ-44, Ж-4, У-2	16-00
помидоры свежие, масло растительное			
100	Гуляш из курицы с морковью	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	55-00
кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль водированная			
185	Макаронные изделия отварные (спагетти)	ККАЛ-234, Б-6, Ж-10, У-30	26-00
макарон (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль водированная			
200	Напиток яблочный	ККАЛ-57, У-15	10-00
яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота			
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 дружба молочная с маслом	ККАЛ-188, Б-7, Ж-5, У-37	32-00
пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль водированная			
50	Яйцо вареное	ККАЛ-68, Б-6, Ж-5	14-00
200	Снежок	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	31-00
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	Гуляш из курицы с морковью.	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	47-00
кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль водированная			
150	Макаронные изделия отварные (спагетти)	ККАЛ-190, Б-5, Ж-8, У-24	21-00
макарон (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль водированная			
200	Напиток яблочный	ККАЛ-57, У-15	10-00
яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота			
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



Фельдшер

30.11.2022

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
215	Каша пшеничная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-191, Б-7, Ж-4, У-26	29-00
200	Чай Итальянский (с корицей) сахар-песок, чай байховый, корица молотая	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-382, Б-11, Ж-5, У-66	40-00

обед

200	Борщ с картофелем, сметаной картофель св., свекла свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-93, Б-2, Ж-5, У-12	23-00
250	Плов из курицы куры грудка, рис о/п, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-346, Б-13, Ж-9, У-45	72-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	6-00
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-627, Б-19, Ж-14, У-98	107-00
Итого за день		ККАЛ-1 009, Б-30, Ж-19, У-164	147-00

Фельдшер

Директор
МБОУ "СОШ
№ 8" Яриева
И.И.

ПОСКУТОВА
Оксана
Петровна

МБОУ "СОШ № 8"

30.11.2022

меню (ДИ,ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
210	Каша пшеничная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-187, Б-7, Ж-4, У-26	27-00
200	Чай Итальянский (с корицей) сахар-песок, чай байховый, корица молотая	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-378, Б-11, Ж-5, У-66	38-00

обед

250/10	Борщ с картофелем, сметаной картофель св., свекла свежая, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-121, Б-2, Ж-6, У-16	30-00
280	Плов из курицы куры грудка, рис о/п, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	87-00
200	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-67, У-16	6-00
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-696, Б-20, Ж-16, У-107	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 074, Б-31, Ж-21, У-173	167-00

Фельдшер

Директор
МБОУ "СОШ
№ 8" Яриева
И.И.

ПОСКУТОВА
Оксана
Петровна

01.12.2022

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			
20	Огурец свежий с маслом растит. зеленью огурцы свежие, масло растительное, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-11, Ж-1, У-1	8-00
100	Тефтели мясные.. фарш мясной, лук репка, рис, масло растительное, мука в/с, масло сливочное 72,5%	ККАЛ-339, Б-16, Ж-29, У-26	62-00
50	Соус Красный основной морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, сахар-песок, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	4-00
185	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подприванная	ККАЛ-146, Б-4, Ж-6, У-25	29-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	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			113-00
обед			
20	Огурец свежий с маслом растит. зеленью огурцы свежие, масло растительное, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-11, Ж-1, У-1	8-00
100	Запеканка печени с крупой и овощами печень мясная, рис, лук репка, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль подприванная	ККАЛ-171, Б-11, Ж-10, У-13	51-00
185	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подприванная	ККАЛ-146, Б-4, Ж-6, У-25	29-00
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

Директор
МБОУ "СОШ
№ 8" Ярцева
Л.И.

И.П. Лоскутова
О.П.

Фельдшер

МБОУ СОШ № 8

01.12.2022

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
70/30	Тефтели мясные с соусом крас. осн. фарш мясной, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, мука в/с, масло растительное, томат-паста, морковь свежая, соль подприванная, сахар-песок	ККАЛ-208, Б-11, Ж-18, У-14	50-00
150	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подприванная	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	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			84-00
обед			
90	Запеканка печени с крупой и овощами печень мясная, рис, лук репка, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль подприванная	ККАЛ-154, Б-10, Ж-9, У-12	46-00
160	Картофельное пюре картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подприванная	ККАЛ-126, Б-3, Ж-5, У-22	25-00
200	Напиток лимонный лимон свежий, сахар-песок	ККАЛ-65, У-16	7-00
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

Директор
МБОУ "СОШ
№ 8" Ярцева
Л.И.

МБОУ

«СОШ № 8»

Директор

И.П. Лоскутова

О.П.

Фельдшер

02.12.2022

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)
<u>завтрак</u>			
15	Помидор свежий порционный <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-3, У-1	6-00
100	Биточки школьные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошке, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль поджаривания</i>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	63-00
50	Соус Красный основной <i>морковь св. томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, сахар-песок, соль поджаривания, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	4-00
180	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль поджаривания</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	17-00
200	Какао с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
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>			
50	Помидор свежий порционный <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-11, Б-1, У-2	20-00
300	Азу с птицей <i>картофель св. кури грудка, лук репка, сосисы консервированные, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль поджаривания, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-458, Б-20, Ж-18, У-50	76-00
200	Компот из смеси ягод <i>вишни св/мор, сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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

02.12.2022

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>			
70/30	Биточки школьные с соусом красным основным. <i>фарш мясной, хлеб белый в крошке, сухари паниров., масло растительное, томат-паста, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль поджаривания, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-214, Б-9, Ж-9, У-10	48-00
150	Макароны отварные (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль поджаривания</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	14-00
200	Какао с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
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			84-00
<u>обед</u>			
15	Помидор свежий с маслом растительным <i>помидоры свежие, масло растительное</i>	ККАЛ-17, Ж-2, У-1	6-00
240	Азу с птицей <i>картофель св. кури грудка, лук репка, сосисы консервированные, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль поджаривания, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-366, Б-16, Ж-14, У-40	61-00
200	Компот из смеси ягод <i>вишни св/мор, сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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

Фельдшер