10.10.2022

директорг меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стонмость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
110	Гуляш из курицы с луком куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат	ККАЛ-152, Б-11, Ж-8, У-4 -наста, соль йооированная	64-00
195	Гарнир Рис отварной с зеленью	ККАЛ-229, Б-1, Ж-3, У-43	34-00
200	рис о'п, масло сливочное 72,5%, соль йодированнай, зелень сухан Чай Братский. сахар-песок, могоко сухов 25%, чай байховый	(укроп, петрушка) 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-600, Б-19, Ж-13, У-97	113-00
	06eà		
45	Огурец св. с кукурузой огурцы свежие, кукуруза консервированам, масло растительное	ККАЛ-50, Б-1, Ж-4, У-3 г. соль подированная, зелень сухан (укроп, петрушка)	18-00
100	Биточки мясные фари мясный в блюда, сухари паниров., малоко сухо	ККАЛ-303, Б-17, Ж-11, У-24	60-00
180	Гарнир каша гречка вязкая гречка, масло сливочное 72.5%, соль йодированная	ККАЛ-137, Б-5, Ж-7, У-16	24-00
200	Компот из изнома изном сахар-песок, лимонная кислота	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-677, Б-27, Ж-22, У-84	113-00
	Итого за день	ККАЛ-1 277, Б-46, Ж-35, У-181	226-00

Директор МБОУ "СОШ

M5OY COULN±8»

МБОУ СОШ № "

10.10.2022

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимости питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
90	Гуляш из курицы с луком куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с. томо	ККАЛ-125, Б-9, Ж-7, У-3 ит-паста, соль йодированная	43-00
150	Гарнир Рис отварной с зеленью	ККАЛ-177, Б-1, Ж-2, У-33	26-00
200	рис о'п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сух Чай Братский. сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый	ая (укроп, петрушка) 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 рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтра	к ККАЛ-521, Б-17, Ж-11, У-86	84-00
	<u>06ed</u>		
90	Биточки мясные фари мясной, хлеб безый в блюда. сухари паниров., молоко су	ККАЛ-273, Б-15, Ж-10, У-22 хое 25%, масло растительное, соль йодпрованная	54-00
150	Гарнир каша гречка вязкая гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-114, Б-4, Ж-6, У-14	19-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-несок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	5-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб рэканой.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за обе	д ККАЛ-574, Б-23, Ж-16, У-77	84-00
	Итого за ден	ь ККАЛ-1 095, Б-40, Ж-27, У-163	168-00

Директор МБОУ "СОШ № 8" Ярцева Л. Н

ИП Лоскутова О.П.

Фельдшер

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	завтрак		
95	Печень в соусе молочном	ККАЛ-211, Б-3, Ж-3, У-16	69-00
	печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло сухоя (укроп, петрушка)	о растительное. мука в/с, соль йодироватная, зелень	
205	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-214, Б-7, Ж-10, У-26	29-00
200	Чайный напиток Росинка сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый	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-638, Б-14, Ж-14, У-87	113-00
	<u>06e0</u>		
50	Помидор свежий	ККАЛ-11, Б-1, У-2	13-00
	порционный помидоры св. масло растительное		
100	Биточки куриные	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	56-00
	куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари паниров., масло сливоч йодированная	ное 72.5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль	
200	Картофель молочный	ККАЛ-173, Б-4, Ж-6, У-25	30-00
200	картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль і		9-00
200	Напиток из вишни вишни сухан, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-80, У-20	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
20	Хлеб рэканой.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
		ККАЛ-602, Б-21, Ж-19, У-87	113-00
L MA	Итого за день	ККАЛ-1 240, Б-35, Ж-33, У-174	226-00

ИП Лоскутова О.П.

Директор МБОУ "СОШ № 8" Ярцеви

> MECY ОШ № 8»

W 3

Фельдшер

меню (7-11 лет**Б**П)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. иен. (ккал), белки (г), углеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стонмости питания (руб)
	завтрак		
90	Пудинг печеночный с соусом	ККАЛ-162, Б-9, Ж-9, У-11	48-00
	МОЛОЧНЫМ печень мяснам, мука в'с, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочн зелень сухан (укроп, петруника)	ное 72,5%, соль йодпрованная, масло растительное,	
150	Макароны отварные (рожки) макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	21-00
200	Чайный наниток Росинка сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый	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-532, Б-18, Ж-18, У-75	84-00
	<u>06ed</u>	•	
90	Биточки куриные	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	48-00
	куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари наниров., масло сливоч, йодированная	ное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль	
150	Картофель молочный	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	21-00
	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль г	йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	
200	Напиток из вишни вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-80, У-20	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-542, Б-19, Ж-17, У-80	84-00
	Итого за день	ККАЛ-1 074, Б-37, Ж-35, У-155	168-00

Директор 50У "СОЩ 8" Ярисва - Л. Н

МБОУ СОШ № "

ИП Лоскутова О.П.

Фельпие

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
40	Огурец свежий с маслом растительным охуппа свежие, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-12, Ж-2, У-1	11-00
90	осупра свеж не, мах по растителеное, ссио ноогрованты Фрикадельки мясные фары мясной, хлеб белый в блюда, мука в'с, малако сухог 25%.	ККАЛ-264, Б-15, Ж-16, У-16	53-00
45	Соус Красный основной морковь се, томат-паста, мука в'с, лук репка, масло сяпвочное, петрушка)	ККАЛ-20, Ж-1, У-3	4-00
200	Пюре картофельно - морковное	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-24	34-00
200	картофевь св. морковь свежан, масло сяпвочное 72,5%, мазоко Чай Итальянский (с корицей)	ухог 25%, соль вооированная ККАЛ-62, У-15	4-00
30	сахар-песок, чай байховый, корпца моготан Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-617, Б-23, Ж-22, У-84	113-00
	<u>06ed</u>		
40	Огурец свежий с маслом растительным охуры свежие, масло растительных охуры свежие, масло растительное, соль йодированная	ККАЛ-12, Ж-2, У-1	11-00
100	Гуляш из рыбы минтай филе, гух ренка, масло сливочное 72.5%, масло растит йоопроватым	ККАЛ-144, Б-13, Ж-12, У-5 ельное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль	51-00
185	Картофельное пюре картофельное одности сухое 25%, соль 1	ККАЛ-146, Б-4, Ж-6, У-25 подированная	27-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	18-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
*************		ККАЛ-515, Б-22, Ж-20, У-76	113-00
EPA	Итого за день	ККАЛ-1 132, Б-45, Ж-42, У-160	226-00

Директор ИБОУ "СОШ № 8" Ярцева



Фельдшер

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	3a6m	<u>pak</u>	
70/30	Фрикадельки мясные с соу томат	УСОМ ККАЛ-220, Б-12, Ж-13, У-14	44-00
	фарш мисной, хлеб белый в блюда, мука в/с, молоко сух лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йо	ое 25%, масло растительное, морковь свежан, томат-наста, дированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	
165	Пюре картофельно -	ККАЛ-107, 6-3, Ж-2, У-20	29-00
105	морковное картофель св., морковь свежан, масло сливочное 72,5%		27-00
	Чай Итальянский (с		4.00
200	корицей)	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 за	втрак ККАЛ-518, Б-19, Ж-16, У-74	84-00
	обе	<u>20</u>	
10	Огурец свежий с маслом	ККАЛ-3. Ж-1	3-00
10	растительным огурцы свежие, масло растительное, соль йодированн		3-00
90	Гуляш из рыбы	ККАЛ-130, Б-12, Ж-11, У-5	45-00
	V A	о растительное, молоко сухое 25%, мука в'є, томат-паста, соль	
155	Картофельное пюре	ККАЛ-122, Б-3, Ж-5, У-21	23-00
	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 2.	5%, соль йодированная	
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 рэканой.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого з	а обед ККАЛ-441, Б-19, Ж-17, У-67	84-00
***************************************	Итого за	день ККАЛ-959, Б-38, Ж-33, У-141	168-00

Директор ИБОУ "СОШ № 8" Ярнева Л.Н

МБОУ СОШ № "

П Лоскутова

Фельпие

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стонмость питания (руб)
	завтрак		
200	Пудинг творожный с рисом. творо: свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, молоко сухое 25%, саго йодированная, масло растительное, ванили	ККАЛ-393, Б-21, Ж-14, У-44 масло стивочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров	71-00
50	Молоко сгущенное	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	23-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	7-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-841, Б-31, Ж-20, У-132	113-00
	обед		
30	Огурец свежий порционный огурны св. зелень свежан (укроп, петрушка), чеснок св, соль	ККАЛ-4, У-1	8-00
100	Бефстроганов с курицей куры грудка, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, м	ККАЛ-155, Б-11, Ж-11, У-18	53-00
200	Гарнир гречка с овощами гречка, масло сливочное 72.5%, горошек зеленый консервир., мо	ККАЛ-176, Б-6, Ж-9, У-21 рковь свежан, лук репка, саль йодированная	37-00
200	Напиток из шиповника имповника	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
		ККАЛ-553, Б-22, Ж-20, У-85	113-00
	Итого за день	ККАЛ-1 394, Б-53, Ж-40, У-217	226-00

Директор БОУ "СОШ 8" Ярцева

ИП Лоскутова О.П.

Фельдин

226-00

МБОУ СОШ №

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
160	Пудинг творожный с рисом. торос свежий 9%, рис, міно, сахар-песок, моноко сухое 23%, м сак подированнан, миско раститегьное, ванилин	ККАЛ-314, Б-17, Ж-12, У-36 иасло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари папиров.,	55-00
50	Подливка из сгущеного молока малоко сгущеное с: с 8.5%, мука в:с	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	12-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	7-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтрак	ККАЛ-677, Б-25, Ж-16, У-109	84-00
	<u>06ed</u>		
90	Бефстроганов с курицей куры грудка. лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, м	ККАЛ-140, Б-10, Ж-10, У-16 қука в/с, соль йодированная	43-00
150	Гарнир гречка с овощами гречка, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., мо	ККАЛ-132, Б-5, Ж-7, У-16 рковь свежан, лук репка, соль йодированная	26-00
200	Напиток из шиповника шиповник, сахар-песок	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб рэканой.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за обед	ККАЛ-490, Б-20, Ж-17, У-77	84-00
***************************************	Итого за день	ККАЛ-1 167, Б-45, Ж-33, У-186	168-00

Директор МБОУ СОЩ № 8" Ярнева

1П Лоскутова

Фельдшер

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	завтрак	•	
100	Ёэкики кур	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	48-00
	куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йоды	прованная, зелень сухая (укроп, петрушка)	
50	Соус Красный основной	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	4-00
	морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливоч петручика)	иное, сахар-песок, соль подированная, зелень сухан (укроп,	
100	Макароны с	MARIAN SOCIETA NO 16 V 22	15.00
190	сыром(регатоны)	ККАЛ-306, Б-11, Ж-15, У-33	45-00
	макароны (регатоны), сыр твердый (типа российский), ма	асло сливочное 72,5%, соль йодированная	
200	Чай Апельсиновый	ККАЛ-48, У-12	7-00
	сахар-песок, апельсины св. лимон свежий, чай байховый		
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за завтр	ак ККАЛ-670, Б-27, Ж-28, У-93	113-00
	<u>06e0</u>		
	Огурец солёный		16.00
30	консервированный	ККАЛ-4	16-00
100	Биточки мясные на пару	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	62-00
	фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко	сухов 25%, масло растительнов, соль йодированная	
200	Горошница - пюре	ККАЛ-220, Б-12, Ж-6, У-27	23-00
	горох сухой, лук репка, морковь свежан, масло сливочное 72	2.5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	
200	Компот из сухофруктов	ККАЛ-67, У-16	6-00
	сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота		2.00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
		бед ККАЛ-706, Б-22, Ж-24, У-92	113-00
- FEP	АЦИ С Итого за де	е нь ККАЛ-1 376, Б-49, Ж-52, У-185	226-00

ИП Лоскутова

меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеволы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	<u>завтрак</u>		
90	Ёжики кур	ККАЛ-125, Б-10, Ж-10, У-13	44-00
	куры грудка, рис, лук репка, масло растительног, соль йодирова	иннан, зелень сухая (укроп, петрушка)	
35	Соус Красный основной	ККАЛ-16, Ж-1, У-3	3-00
	морковь св, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное, петрушка)	сахар-песок, соль йодированнан, зелень сухая (укроп,	
145	Макароны отварные	KWAR 172 F C W 9 W 21	22.00
165	(регатоны)	ККАЛ-172, Б-6, Ж-8, У-21	23-00
	макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодировани.	ая	
200	Чай Апельсиновый	ККАЛ-48, У-12	7-00
	сахар-песок, апельсины св. лимон свежий, чай байховый		
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	4-00
30	Хлеб рэканой	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	- Итого за завтрак	ККАЛ-490, Б-20, Ж-20, У-74	84-00
	05e0		
90	Биточки мясные на пару	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	55-00
	фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухо	е 25%, масло растительное, соль йодированная	
150	Горошница - пюре	ККАЛ-165, Б-9, Ж-5, У-20	17-00
	горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%,	соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)	
200	Компот из сухофруктов	ККАЛ-67, У-16	6-00
30	Хлеб пшеничный	ККАЛ-70, Б-2, У-15	3-00
30	Хлеб рэканой.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
	Итого за обед	ККАЛ-617, Б-18, Ж-21, У-83	84-00
	Итого за день	ККАЛ-1 107, Б-38, Ж-41, У-157	168-00

Директор МБОУ "СОШ № 8" Ярцева

Фельдшер