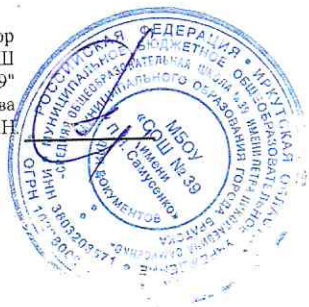


## меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
90	<b>Гуляш из курицы с луком..</b> <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-240, Б-11, Ж-13, У-19	56-00
150	<b>Гарнир Рис отв с зеленью</b> <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-134, Б-1, Ж-2, У-26	30-00
200	<b>Чай с облепихой св/мор</b> <i>сахар-песок, облепиха св/мор, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-46, У-11	9-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-558, Б-16, Ж-16, У-83	<b>104-00</b>
<b>обед</b>			
30	<b>Огурец св. с кукурузой</b> <i>огурцы свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-34, Ж-3, У-2	15-00
60/30	<b>Котлета домашняя с соусом красн.</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, масло растительное, лук репка, сухари паниров., морковь свежая, томат-паста, мука в/с, яйцо, соль йодированная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-212, Б-13, Ж-6, У-10	46-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	25-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	9-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-653, Б-23, Ж-13, У-90	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
150	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-71, Б-1, У-18	30-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	26-00
40	<b>Булочка Осенняя</b> <i>мука в/с, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, дрожжи пресованные, соль йодированная</i>	ККАЛ-119, Б-3, Ж-4, У-15	16-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-282, Б-5, Ж-4, У-53	<b>72-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 493, Б-44, Ж-33, У-226	<b>280-00</b>

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 39"  
Митрофанова  
С.Н.



ИП Лоскутова



Фельдшер

*(Handwritten signature)*

**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
90	<b>Печень в соусе молочно-морковном.</b> <i>печень мясная, масло растительное, молоко сухое 25%, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-330, Б-5, Ж-15, У-30	65-00
155	<b>Макаронны отварные (рожки)</b> <i>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-180, Б-5, Ж-8, У-31	24-00
200/6	<b>Чай с лимоном..</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-692, Б-14, Ж-24, У-99	104-00
<b>обед</b>			
60/30	<b>Биточки куриные с соусом белым основным</b> <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, сахар паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	50-00
150	<b>Картофель молочный</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	36-00
200	<b>Напиток вишневый.</b> <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-589, Б-21, Ж-17, У-90	104-00
<b>полдник</b>			
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-54, У-15	18-00
200	<b>Кефир 2,5%</b>	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	32-00
40	<b>Ватрушка с творогом</b> <i>мука в/с, творог свежий 5%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, дрожжи сух</i>	ККАЛ-133, Б-4, Ж-7, У-19	16-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-293, Б-10, Ж-12, У-42	66-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 574, Б-45, Ж-53, У-231	274-00

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 39"  
Митрофанова  
С.Н.



И.П. Лоскутова  
О.П.



Фельдшер

*[Handwritten signature]*

## меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
160	<b>Каша рисовая молочная с маслом.</b> <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-237, Б-6, Ж-16, У-30	38-00
60	<b>Суфле "Воздушное" творожное.</b> <i>творог свежий 5%, яйцо, рис, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, масло растительное, ванилин</i>	ККАЛ-63, Б-4, Ж-4, У-8	49-00
20	<b>Подливка ягодная</b> <i>джем в ассортименте</i>	ККАЛ-24, У-6	4-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	4-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-503, Б-14, Ж-21, У-81	<b>104-00</b>
<b>обед</b>			
50/40	<b>Тефтели "Морячок" в соусе.</b> <i>минтай филе, лук репка, рис, масло растительное, мука в/с, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-173, Б-10, Ж-8, У-15	48-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	37-00
200	<b>Сок цитрусовый</b> <i>лимон свежий, сахар-песок</i>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	10-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-551, Б-20, Ж-13, У-90	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Ряженка 2,5%</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-8	34-00
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-46, Б-1, У-11	31-00
40	<b>Слойка с сахаром</b> <i>тесто слоеное пресное, сахар-песок, яйцо</i>	ККАЛ-239, Б-6, Ж-7, У-25	21-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-393, Б-13, Ж-12, У-44	<b>86-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 447, Б-47, Ж-46, У-215	<b>294-00</b>

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 39"  
Митрофанова  
С.Н.



ИП Лоскутова  
О.П.



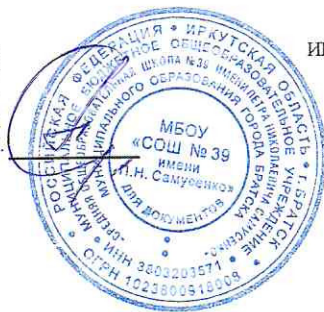
Фельдшер

*[Handwritten signature]*

# 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>			
60/30	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат.</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в/с, томат-паста, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-361, Б-14, Ж-17, У-31	50-00
150	<b>Овощное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, горошек зеленый консервир., молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	40-00
200	<b>Чай Итальянский (корица)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	7-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-679, Б-21, Ж-23, У-93	104-00
<u>обед</u>			
90	<b>Бефстроганов с курицей</b> <i>куры грудка, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</i>	ККАЛ-140, Б-10, Ж-10, У-16	58-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-132, Б-5, Ж-7, У-16	27-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	10-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-537, Б-22, Ж-17, У-87	104-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	26-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-54, У-15	18-00
30	<b>Мармелад</b>	ККАЛ-96, У-24	16-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-242, Б-1, У-59	60-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 458, Б-44, Ж-40, У-239	268-00

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 39"  
Мигрофанова  
С.Н.



ИП Лоскутова



Фельдшер

*[Handwritten signature]*

**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
60/30	<b>Ёжики кур с соусом красн. осн..</b> <small>куры грудка, рис, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-244, Б-15, Ж-10, У-23	<b>48-00</b>
150	<b>Гарнир сложный картофель+капуста.</b> <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-13	<b>38-00</b>
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <small>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	<b>9-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>7-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-512, Б-21, Ж-14, У-75	<b>104-00</b>
<b>обед</b>			
60/30	<b>Биточки мясные на пару с соусом белым основным</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная</small>	ККАЛ-264, Б-9, Ж-5, У-20	<b>59-00</b>
150	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-165, Б-9, Ж-5, У-20	<b>29-00</b>
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	<b>7-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-664, Б-24, Ж-10, У-91	<b>104-00</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Снежок 2,5%</b>	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	<b>34-00</b>
100	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-46, Б-1, У-11	<b>31-00</b>
40	<b>Плюшка "Дачная"</b> <small>мука в/с, молоко свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-132, Б-3, Ж-6, У-22	<b>8-00</b>
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-336, Б-9, Ж-11, У-55	<b>73-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 512, Б-54, Ж-35, У-221	<b>281-00</b>

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 39"  
Митрофанова  
С.Н.



ИП Лоскутова



Фельдшер