

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	Каши "Веснушка" молочная с маслом <small>манка, манного сухое 25%, масло сливочное 72,5%, изюм, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-142, Б-5, Ж-7, У-18	44-00
200	Чай с облепихой св/мор <small>сахар-песок, облепиха св/мор, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-46, У-11	9-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-368, Б-11, Ж-8, У-64	64-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	25-00
60/30	Котлета домашняя с соусом красн. <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репка, сухари паниров., морковь свежая, томат-паста, мука в/с, яйцо, соль водированная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-212, Б-13, Ж-6, У-10	46-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	25-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-701, Б-25, Ж-13, У-99	114-00
Итого за день		ККАЛ-1 069, Б-36, Ж-21, У-163	178-00

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

Фельдшер



меню (ДИ, ОВЗ 12 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>			
270	Каши "Веснушка" молочная с маслом <small>манка, манного сухое 25%, масло сливочное 72,5%, изюм, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-9, У-22	45-00
200	Чай с облепихой св/мор <small>сахар-песок, облепиха св/мор, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-46, У-11	9-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-400, Б-12, Ж-10, У-68	65-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	31-00
70/30	Котлета домашняя с соусом красн. осн. <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репка, сухари паниров., морковь свежая, томат-паста, мука в/с, масло сливочное 72,5%, яйцо, соль водированная, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-277, Б-15, Ж-8, У-11	55-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	30-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-928, Б-35, Ж-22, У-117	136-00
Итого за день		ККАЛ-1 328, Б-47, Ж-32, У-185	201-00

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

ИП Лоскутова О.П.

Фельдшер



меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	31-00
70/30	Котлета домашняя с соусом красн. осн. <small>фарш мясной, хлеб белый в бито, масло растительное, лук репчатый, сухари панировоч., морковь свежая, томат-паста, мука в с. яйцо, соль подорожанная, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-277, Б-15, Ж-8, У-11	55-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	30-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-918, Б-35, Ж-22, У-115	135-00
<u>полдник</u>			
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	26-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	21-00
50	Булочка Осенняя <small>мука в.с., морковь свежая, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, дрожжи прессованные, соль подорожанная</small>	ККАЛ-148, Б-3, Ж-6, У-19	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-305, Б-4, Ж-6, У-57	66-00
Итого за день		ККАЛ-1223, Б-39, Ж-28, У-172	201-00

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



Фельдшер

[Signature]

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	25-00
60/30	Котлета домашняя с соусом красн. <small>фарш мясной, хлеб белый в бито, масло растительное, лук репчатый, сухари панировоч., морковь свежая, томат-паста, мука в с. яйцо, соль подорожанная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-212, Б-13, Ж-6, У-10	46-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	25-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-701, Б-25, Ж-13, У-99	114-00
<u>полдник</u>			
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	26-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	22-00
40	Булочка Осенняя <small>мука в.с., морковь свежая, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, дрожжи прессованные, соль подорожанная</small>	ККАЛ-119, Б-3, Ж-4, У-15	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-281, Б-4, Ж-4, У-55	64-00
Итого за день		ККАЛ-982, Б-29, Ж-17, У-154	178-00

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



Фельдшер

[Signature]

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

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 водированная</small>	ККАЛ-243, Б-10, Ж-14, У-40	30-00
200/6	Чай с лимоном.. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-467, Б-16, Ж-15, У-86	47-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп полевой с курицей. <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	27-00
60/30	Биточки куриные с соусом белым основным <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сахар патров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, мука в с, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	50-00
150	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	36-00
200	Напиток вишневый. <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-738, Б-28, Ж-23, У-106	131-00
Итого за день		ККАЛ-1 205, Б-44, Ж-38, У-192	178-00

Фельдшер

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



меню (ДИ, ОВЗ 12 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>			
270	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-299, Б-12, Ж-17, У-49	30-00
200/6	Чай с лимоном.. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-523, Б-18, Ж-18, У-95	47-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	31-00
70/30	Биточки куриные с соусом белым осн <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сахар патров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, мука в с, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	60-00
180	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	44-00
200	Напиток вишневый. <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-832, Б-31, Ж-26, У-120	154-00
Итого за день		ККАЛ-1 355, Б-49, Ж-44, У-215	201-00

Фельдшер

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



меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	Суп полевой с курицей <i>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудки, масло сливочное 72,5%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	31-00
70/30	Биточки куриные с соусом белым осн <i>кури грудки, хлеб белый в батона, соусы сливочные, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 23%, масло растительное, лук в с, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	60-00
180	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 23%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	44-00
200	Напиток вишневый. <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-832, Б-31, Ж-26, У-120	154-00
<u>полдник</u>			
200/6	Чай с лимоном.. <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	23-00
45	Ватрушка с творогом <i>мука в/с, творог свежий 5%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 23%, яйца, дрожжи сух</i>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-8, У-21	18-00
Итого за полдник		ККАЛ-264, Б-5, Ж-8, У-52	47-00
Итого за день		ККАЛ-1 096, Б-36, Ж-34, У-172	201-00

Фельдшер

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



меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5	Суп полевой с курицей. <i>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудки, масло сливочное 72,5%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	27-00
60/30	Биточки куриные с соусом белым основным <i>кури грудки, хлеб белый в батона, соусы сливочные, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 23%, масло растительное, лук в с, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	50-00
150	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 23%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	36-00
200	Напиток вишневый. <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-738, Б-28, Ж-23, У-106	131-00
<u>полдник</u>			
200/6	Чай с лимоном.. <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	23-00
45	Ватрушка с творогом <i>мука в/с, творог свежий 5%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 23%, яйца, дрожжи сух</i>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-8, У-21	18-00
Итого за полдник		ККАЛ-264, Б-5, Ж-8, У-52	47-00
Итого за день		ККАЛ-1 002, Б-33, Ж-31, У-158	178-00

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

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



меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, магоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поджаренная</small>	ККАЛ-309, Б-8, Ж-22, У-41	34-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	4-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-530, Б-14, Ж-23, У-86	49-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп картофельный с курицей <small>картофель св, лук репчат, морковь свежая, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-165, Б-6, Ж-8, У-19	25-00
50/40	Тефтели "Морячок" в соусе. <small>минтай филе, лук репчат, рис, масло растительное, мука в с, магоко сухое 25%, яйца, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</small>	ККАЛ-173, Б-10, Ж-8, У-15	48-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, магоко сухое 25%, соль поджаренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	37-00
200	Сок цитрусовый <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-716, Б-26, Ж-21, У-109	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 246, Б-40, Ж-44, У-195	178-00

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



ИП

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 12 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>			
270	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, магоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поджаренная</small>	ККАЛ-379, Б-9, Ж-27, У-51	42-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	4-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-600, Б-15, Ж-28, У-96	57-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп картофельный с курицей. <small>картофель св, лук репчат, морковь свежая, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-206, Б-8, Ж-10, У-24	30-00
70/30	Тефтели "Морячок" в соусе <small>минтай филе, лук репчат, рис, масло растительное, мука в с, масло сливочное 72,5%, яйца, магоко сухое 25%, соль поджаренная</small>	ККАЛ-173, Б-10, Ж-8, У-15	50-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, магоко сухое 25%, соль поджаренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	44-00
200	Сок цитрусовый <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	10-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-805, Б-30, Ж-24, У-123	144-00
Итого за день		ККАЛ-1 405, Б-45, Ж-52, У-219	201-00

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

ИП Лоскутова
О.П.

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена).

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	Суп картофельный с курицей. <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-206, Б-8, Ж-10, У-24	30-00
70/30	Тефтели "Морячок" в соусе <small>минтай филе, лук репка, рис, масло растительное, мука в с, масло сливочное 72,5%, яйцо, маюко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-173, Б-10, Ж-8, У-15	50-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, маюко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	44-00
200	Сок цитрусовый <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	10-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			144-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	4-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	23-00
55	Слойка с сахаром <small>тесто слоеное пресное, сахар-песок, яйцо</small>	ККАЛ-328, Б-9, Ж-10, У-34	30-00
Итого за полдник			57-00
Итого за день			201-00

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

ИП Личный



Фельдшер

[Handwritten signature]

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5	Суп картофельный с курицей <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-165, Б-6, Ж-8, У-19	25-00
50/40	Тефтели "Морячок" в соусе. <small>минтай филе, лук репка, рис, масло растительное, мука в с, маюко сухое 25%, яйцо, маюко сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-173, Б-10, Ж-8, У-15	48-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, маюко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	37-00
200	Сок цитрусовый <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			129-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	4-00
125	Яблоки свежие	ККАЛ-67, У-19	22-00
45	Слойка с сахаром <small>тесто слоеное пресное, сахар-песок, яйцо</small>	ККАЛ-269, Б-7, Ж-8, У-28	23-00
Итого за полдник			49-00
Итого за день			178-00

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

ИП Личный



Фельдшер

[Handwritten signature]

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	Каша дружба мол с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-251, Б-10, Ж-12, У-43	24-00
200	Чай Итальянский (корица) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			40-00
<u>обед</u>			
200/5/5	Борщ с фасолью, курицей, сметаной. <i>свекла свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репчатый, кури грудка, морковь свежая, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поваренная, чеснок свежий, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-109, Б-5, Ж-7, У-8	34-00
90	Бефстроганов с курицей <i>кури грудка, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль поваренная</i>	ККАЛ-140, Б-10, Ж-10, У-16	58-00
150	Гарнир гречка с овощами <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-132, Б-5, Ж-7, У-16	27-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			138-00
Итого за день			178-00

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



Фельдшер

[Handwritten signature]

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>			
270	Каша дружба мол с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-308, Б-13, Ж-14, У-52	27-00
200	Чай Итальянский (корица) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			43-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Борщ с фасолью, курицей, сметаной <i>свекла свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репчатый, кури грудка, морковь свежая, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лимон свежий, чеснок свежий, сахар-песок, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-154, Б-8, Ж-8, У-12	41-00
100	Бефстроганов с курицей <i>кури грудка, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль поваренная</i>	ККАЛ-156, Б-11, Ж-11, У-18	64-00
180	Гарнир гречка с овощами <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-158, Б-6, Ж-8, У-19	33-00
200	Напиток из шиповника <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	10-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			158-00
Итого за день			201-00

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



Фельдшер

[Handwritten signature]

меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5/5	Борщ с фасолью, курицей, сметаной <small>свежесыроежки, капуста белокачанная свежая, фасоль, лук репка, кури грудка, морковь свежая, салат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лимон свежий, чеснок свежий, сахар-песок, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-154, Б-8, Ж-8, У-12	41-00
100	Бефстроганов с курицей <small>кури грудка, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль поваренная</small>	ККАЛ-156, Б-11, Ж-11, У-18	64-00
180	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-158, Б-6, Ж-8, У-19	33-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	10-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-757, Б-33, Ж-27, У-109	158-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай баховский, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	22-00
30	Мармелад	ККАЛ-96, У-24	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-228, У-59	43-00
Итого за день		ККАЛ-985, Б-33, Ж-27, У-168	201-00

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

ИП Лоскутова

Фельдшер



[Handwritten signature]

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5/5	Борщ с фасолью, курицей, сметаной. <small>свежесыроежки, капуста белокачанная свежая, фасоль, лук репка, кури грудка, морковь свежая, сметана 15%, салат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поваренная, чеснок свежий, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-109, Б-5, Ж-7, У-8	34-00
90	Бефстроганов с курицей <small>кури грудка, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль поваренная</small>	ККАЛ-140, Б-10, Ж-10, У-16	58-00
150	Гарнир гречка с овощами <small>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-132, Б-5, Ж-7, У-16	27-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	10-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-646, Б-27, Ж-24, У-95	138-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай баховский, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
100	Яблоки свежие	ККАЛ-54, У-15	19-00
30	Мармелад	ККАЛ-96, У-24	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-212, У-54	40-00
Итого за день		ККАЛ-858, Б-27, Ж-24, У-149	178-00

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

ИП Лоскутова

Фельдшер



[Handwritten signature]

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>			
220	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поджаренная</i>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	23-00
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	9-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-406, Б-14, Ж-5, У-75	43-00
<u>обед</u>			
200	Суп картофельный с сыром <i>картофель св, морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
60/30	Биточки мясные на пару с соусом белым основным <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка), соль поджаренная</i>	ККАЛ-264, Б-9, Ж-5, У-20	59-00
150	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</i>	ККАЛ-165, Б-9, Ж-5, У-20	29-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	7-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-802, Б-29, Ж-18, У-103	135-00
Итого за день		ККАЛ-1208, Б-43, Ж-23, У-178	178-00

Фельдшер

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



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>			
270	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поджаренная</i>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	25-00
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	9-00
50	Батон белый	ККАЛ-129, Б-4, Ж-1, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-447, Б-16, Ж-6, У-82	45-00
<u>обед</u>			
250	Суп картофельный с сыром <i>картофель св, морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	39-00
70/30	Биточки мясные на пару с соусом белым осн <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари паниров., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, масло растительное, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-12, У-24	64-00
180	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</i>	ККАЛ-198, Б-11, Ж-6, У-24	35-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	7-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-933, Б-30, Ж-28, У-121	156-00
Итого за день		ККАЛ-1380, Б-46, Ж-34, У-203	201-00

Фельдшер

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



меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
250	Суп картофельный с сыром <i>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), заправочный лист</i>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	39-00
70/30	Биточки мясные на пару с соусом белым осн <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, масло растительное, зелень поджаренная</i>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-12, У-24	64-00
180	Горошница - пюре <i>сорок сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</i>	ККАЛ-198, Б-11, Ж-6, У-24	35-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	7-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-933, Б-30, Ж-28, У-121	156-00
<i>полдник</i>			
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	9-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	23-00
60	Плюшка "Дачная" <i>мука в с, молоко свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-198, Б-5, Ж-9, У-33	13-00
Итого за полдник		ККАЛ-316, Б-5, Ж-9, У-65	45-00
Итого за день		ККАЛ-1 249, Б-35, Ж-37, У-186	201-00

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



Фельдшер

Handwritten signature

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
200	Суп картофельный с сыром <i>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, сыр твердый (типа российский), масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), заправочный лист</i>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
60/30	Биточки мясные на пару с соусом белым основным <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка), соль поджаренная</i>	ККАЛ-264, Б-9, Ж-5, У-20	59-00
150	Горошница - пюре <i>сорок сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</i>	ККАЛ-165, Б-9, Ж-5, У-20	29-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	7-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-802, Б-29, Ж-18, У-103	135-00
<i>полдник</i>			
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	9-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	23-00
50	Плюшка "Дачная" <i>мука в с, молоко свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-8, У-28	11-00
Итого за полдник		ККАЛ-283, Б-4, Ж-8, У-60	43-00
Итого за день		ККАЛ-1 085, Б-33, Ж-26, У-163	178-00

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



Фельдшер

Handwritten signature