

меню (ДИ, ОВЗ12 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водородная</small>	ККАЛ-167, Б-6, Ж-4, У-33	28-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			41-00
<u>обед</u>			
180/10	Солянка из птицы <small>картофель св, кури грудка, огурцы консервированные, морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, телят-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль водородная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-134, Б-5, Ж-8, У-10	28-00
100	Котлета мясная Особая <small>свинина мясная нежирная п.ф, хлеб белый нарезной, сушари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль водородная</small>	ККАЛ-160, Б-6, Ж-7, У-14	78-00
180	Макаронь отварные (рожки) <small>макаронь (рожки), масло сливочное 72,5%, соль водородная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	18-00
200	Компот из кураги <small>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	18-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед			151-00
Итого за день			192-00

Директор
Лицей №2

Кулишова Ю.М.

ИПТ Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



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>			
20	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-3, У-1	14-00
100/30	Оладьи из печени Нежные <small>печень мясная, лук репчатый, рис, масло растительное, сметана 15%, яйцо, мука в.с, телят-паста, соль водородная</small>	ККАЛ-165, Б-12, Ж-11, У-5	57-00
180	Картофель тушеный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль водородная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-181, Б-3, Ж-9, У-20	32-00
200	Напиток из ягоды, кураги <small>курага без косточки, сахар-песок, клюква св мор</small>	ККАЛ-62, Б-1, У-15	18-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			129-00
<u>обед</u>			
14	Мармелад	ККАЛ-45, У-11	5-00
100	Котлета мясная Особая <small>свинина мясная нежирная п.ф, хлеб белый нарезной, сушари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, соль водородная</small>	ККАЛ-160, Б-6, Ж-7, У-14	78-00
180	Макаронь отварные (рожки) <small>макаронь (рожки), масло сливочное 72,5%, соль водородная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	18-00
200	Компот из кураги <small>курага без косточки, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-87, Б-1, У-20	18-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед			129-00
Итого за день			258-00

Директор
Лицей №2

Кулишова Ю.М.

ИПТ Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор

