

**меню площадки (7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
50	<b>Огурец св. с кукурузой</b> <i>огурцы свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-56, Б-1, Ж-5, У-3	8-57
60	<b>Шницель кур духовой</b> <i>куры-филе, хлеб белый нарезной, молоко сухое 25%, масло сливочное, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-105, Б-10, Ж-5, У-4	19-19
150	<b>Гарнир каша перловая с овощами</b> <i>перловка, масло сливочное, лук репка, морковь св, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-4, Ж-10, У-13	10-19
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-73, У-18	2-32
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-30
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
20	<b>Мармелад</b>	ККАЛ-64, У-16	4-10
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-583, Б-20, Ж-21, У-84	<b>50-81</b>
<b><u>обед</u></b>			
60	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-13, Б-1, У-2	8-56
200	<b>Суп Волна"</b> <i>картофель св, яйцо, морковь св, лук репка, масло сливочное, лимон свежий, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-4, У-11	11-11
90	<b>Котлета мясная на пару</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-250, Б-12, Ж-14, У-17	30-27
150	<b>Макароньы отварные (регатоны)</b> <i>макароньы (регатоны), масло сливочное, соль йодированная</i>	ККАЛ-168, Б-5, Ж-8, У-23	7-73
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	13-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	4-69
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-829, Б-28, Ж-27, У-120	<b>77-50</b>
<b><u>полдник</u></b>			
200	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-5	12-40
134	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-40, У-9	20-10
75	<b>Кекс творожный.</b>	ККАЛ-290, Б-6, Ж-10, У-48	32-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-437, Б-12, Ж-15, У-62	<b>64-50</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 849, Б-60, Ж-63, У-266	<b>192-81</b>

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 8" Ярцева  
Л.Н.

ИП Лоскутова  
О.П.

Фельдшер



**меню площадки (7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-210, Б-6, Ж-5, У-23	13-32
50	<b>Яйцо вареное</b>	ККАЛ-75, Б-6, Ж-5	4-70
10	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-66, Ж-7	5-30
200	<b>Кофейный напиток</b> <i>сахар-песок, кофейный напиток, молоко сухое 25%</i>	ККАЛ-129, Б-3, Ж-3, У-23	7-32
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-30
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
10	<b>Печенье</b>	ККАЛ-41, Б-1, Ж-1, У-8	2-20
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-676, Б-21, Ж-22, У-84	<b>39-28</b>
<b>обед</b>			
60	<b>Огурец свежий порц.</b> <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-8, У-2	5-50
200	<b>Свекольник с картофелем, сметаной</b> <i>свекла свежая, картофель св, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-104, Б-2, Ж-6, У-18	9-67
90	<b>Котлета домашняя паровая</b> <i>фарш мясной, хлеб белый нарезной, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-252, Б-10, Ж-18, У-15	25-34
150	<b>Горошница - пюре</b> <i>горох сухой, лук репка, морковь св, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-147, Б-8, Ж-4, У-20	6-99
200	<b>Напиток из шиповника</b> <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-102, У-24	6-71
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	4-69
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-805, Б-27, Ж-28, У-119	<b>61-04</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Йогурт</b>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-5, У-26	19-60
233	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-110, Б-2, У-27	26-79
90	<b>Булочка слоеная фруктовая</b>	ККАЛ-180, Б-4, Ж-3, У-28	28-50
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-462, Б-12, Ж-8, У-81	<b>74-89</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 943, Б-60, Ж-58, У-284	<b>175-21</b>

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 8" Ярцева  
Л.Н.



ИП Лоскутова  
О.П.



Фельдшер

\_\_\_\_\_



**меню площадки (7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
80	<b>Запеканка Нежная"с творогом</b> <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное, сметана 15%, сухари паниров. соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-175, Б-8, Ж-7, У-19	16-53
10	<b>Молоко сгущенное</b>	ККАЛ-30, Б-1, Ж-1, У-5	2-16
150	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-146, Б-4, Ж-7, У-17	8-19
200	<b>Чай с молоком</b> <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</small>	ККАЛ-119, Б-3, Ж-3, У-20	7-78
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-30
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-625, Б-21, Ж-19, У-91	<b>41-10</b>
<b>обед</b>			
200	<b>Рассольник Ленинградский</b> <small>картофель св. огурцы консервированные, морковь св. сметана 15%, рис, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-152, Б-2, Ж-4, У-13	13-98
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св. масло сливочное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	15-13
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-85, У-21	4-46
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	4-69
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
100	<b>Помидор свежий с маслом растительным</b> <small>помидоры свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-67, Б-1, Ж-10, У-5	14-55
100	<b>Запеканка Донская рыбная</b> <small>минтай филе, яйцо, хлеб белый нарезной, масло сливочное, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-228, Б-13, Ж-10, У-21	34-66
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-842, Б-26, Ж-29, У-120	<b>89-61</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Ряженка</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-8	19-20
71	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-33, У-8	17-04
70	<b>Пончик берлинский"</b>	ККАЛ-235, Б-5, Ж-10, У-32	25-50
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-376, Б-11, Ж-15, У-48	<b>61-74</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 843, Б-58, Ж-63, У-259	<b>192-45</b>



Фельдшер



**меню площадки (7-11 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша пшеничная молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-218, Б-7, Ж-6, У-31	12-79
80	<b>Омлет с маслом сливочным</b> <small>яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное, соль йодированная</small>	ККАЛ-68, Б-8, Ж-9, У-2	8-13
200	<b>Чай витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-92, У-22	5-02
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-30
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
16	<b>Конфеты шоколадные</b>	ККАЛ-84, Б-1, Ж-5, У-9	4-08
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-617, Б-21, Ж-21, У-94	<b>36-46</b>
<b>обед</b>			
60	<b>Икра свекольная</b> <small>свекла свежая, масло растительное, лук репка, сахар-песок, чеснок свежий, соль йодированная</small>	ККАЛ-109, Б-1, Ж-9, У-6	6-10
240	<b>Плов из птицы</b> <small>куры-филе, рис о п, морковь св, лук репка, масло сливочное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-332, Б-18, Ж-10, У-43	42-17
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	13-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	4-69
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
200	<b>Суп крестьянский с курицей, сметаной.</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св, куры-тушка потрош., сметана 15%, лук репка, морковь св, пшено шлифованное, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-7, У-7	11-75
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-852, Б-30, Ж-27, У-123	<b>79-85</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Снежок</b>	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	19-00
262	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-123, Б-2, У-31	30-13
100	<b>Пирожное песочное с фр.начинкой</b>	ККАЛ-435, Б-5, Ж-19, У-63	38-50
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-716, Б-12, Ж-24, У-116	<b>87-63</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-2 185, Б-63, Ж-72, У-333	<b>203-94</b>

Директор  
МБОУ "СОШ  
№ 8" Ярцева  
Л.Н.



ИП Лоскутова



Фельдшер

## меню площадки (7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
30	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-6, У-1	4-28
200	<b>Каша Новгородская гречневая с птицей</b> <i>куры-филе. гречка. масло сливочное, морковь св. соль йодированная</i>	ККАЛ-270, Б-13, Ж-10, У-39	34-30
200	<b>Чай итальянский (с корицей)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	2-45
10	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-66, Ж-7	5-30
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	4-30
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-559, Б-18, Ж-18, У-85	<b>52-77</b>
<b>обед</b>			
60	<b>Огурец свежий порц.</b> <i>огурцы св. зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св. соль</i>	ККАЛ-8, У-2	5-50
230	<b>Борщ с фасолью, сметаной</b> <i>свекла свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репка, сметана 15%, морковь св. томат-паста, масло сливочное, лимон свежий, чеснок свежий, соль йодированная, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-140, Б-7, Ж-7, У-9	12-76
240	<b>Жаркое по - домашнему</b> <i>картофель св. свинина п.ф. лук репка, масло сливочное, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-320, Б-11, Ж-20, У-27	41-18
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	14-40
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	4-69
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	2-14
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-770, Б-25, Ж-28, У-105	<b>80-67</b>
<b>полдник</b>			
200	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-107, Б-6, Ж-5, У-5	12-40
134	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-40, У-9	20-10
75	<b>Кекс творожный.</b>	ККАЛ-290, Б-6, Ж-10, У-48	32-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-437, Б-12, Ж-15, У-62	<b>64-50</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 766, Б-55, Ж-61, У-252	<b>197-94</b>

Директор  
МБОУ СОШ  
№ 8 Ярцева  
Л.Н.



ИП Лоскутова  
О.П.



Фельдшер

\_\_\_\_\_