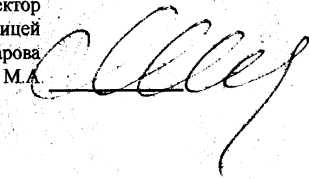


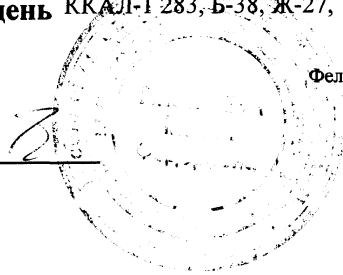
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Запеканка Нежная"с творогом <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-405, Б-12, Ж-15, У-48	67-00
50	Молоко сгущенное (полив) <small>молоко сгущенное с/с 8.5%, мука в/с</small>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	17-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
37	Батон белый	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-694, Б-19, Ж-18, У-104	98-00
обед			
240	Плов из курицы <small>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	68-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
28	Хлеб ржаной.	ККАЛ-48, Б-2, У-9	3-00
Итого за обед		ККАЛ-589, Б-19, Ж-9, У-97	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 283, Б-38, Ж-27, У-201	196-00


Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



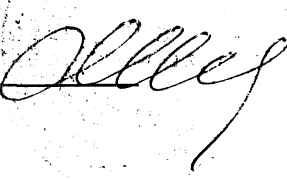
Фельдшер



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)
завтрак			
240	Запеканка "Нежная" с творогом <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-487, Б-14, Ж-18, У-58	97-50
50	Молоко сгущенное (полив) <small>молоко сгущенное с/с 8.5%, мука в/с</small>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	17-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-791, Б-22, Ж-21, У-116	129-00
обед			
15	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидоры свежие, масло растительное</small>	ККАЛ-17, Ж-2, У-1	10-00
280	Плов из курицы <small>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	87-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-698, Б-22, Ж-12, У-113	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 489, Б-44, Ж-33, У-229	258-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарлова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



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>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
220	Каши геркулес молочная с маслом	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	21-00
	<small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробаваны</small>		
200	Чай Витаминный	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
	<small>сахар-песок, иштоник, чай байховый, лимон свежий</small>		
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-469, Б-14, Ж-12, У-73	49-00
<u>обед</u>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной.	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	22-00
	<small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пилено шифованное, соль подпробаваны, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>		
240	Плов из курицы	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	68-00
	<small>рис о.п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль подпробаваны, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>		
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-23, Ж-17, У-105	120-00
Итого за день		ККАЛ-1170, Б-37, Ж-29, У-178	169-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
С.А.

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>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
270	Каши геркулес молочная с маслом	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	21-00
	<small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробаваны</small>		
200	Чай Витаминный	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
	<small>сахар-песок, иштоник, чай байховый, лимон свежий</small>		
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-510, Б-16, Ж-13, У-80	49-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	24-00
	<small>капуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, пилено шифованное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпробаваны, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>		
280	Плов из курицы	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	87-00
	<small>рис о.п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль подпробаваны, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>		
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-829, Б-29, Ж-19, У-122	143-00
Итого за день		ККАЛ-1339, Б-45, Ж-32, У-202	192-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
С.А.

меню п (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	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, пиццо пшеничное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	24-00
280	Плов из курицы <small>рис о.п., курица грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	87-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-829, Б-29, Ж-19, У-122	143-00
<u>полдник</u>			
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	21-00
110	Мандарины свежие	ККАЛ-51, Б-1, У-12	14-00
80	Булочка Веснушка <small>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-8, У-36	14-00
Итого за полдник		ККАЛ-451, Б-11, Ж-13, У-70	49-00
Итого за день		ККАЛ-1280, Б-40, Ж-32, У-192	192-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.П.

И.И. Яковлева
М.П.

Фельдшер
М.П.

меню п (ДИ, ОВЗ 7-11лет (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	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пиццо пшеничное, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	22-00
240	Плов из курицы <small>рис о.п., курица грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	68-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-23, Ж-17, У-105	120-00
<u>полдник</u>			
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	21-00
120	Мандарины свежие	ККАЛ-55, Б-1, У-13	18-00
50	Булочка Веснушка <small>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	10-00
Итого за полдник		ККАЛ-364, Б-9, Ж-10, У-58	49-00
Итого за день		ККАЛ-1065, Б-32, Ж-27, У-163	169-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.П.

И.И. Яковлева
М.П.

Фельдшер
М.П.