

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 творожно-апельсиновая. <i>творог свежий 9%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная</i>	ККАЛ-351, Б-15, Ж-10, У-49	67-00
50	Молоко сгущенное (полив) <i>молоко сгущенное с с 8,5%, мука в с</i>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	17-00
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, натовник, чай байховый, лимон свежий</i>	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-640, Б-22, Ж-13, У-105	98-00
обед			
240	Плов из курицы <i>рис о п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	80-00
200	Компот из вишни <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-127, У-32	9-00
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-624, Б-18, Ж-9, У-109	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 264, Б-40, Ж-22, У-214	196-00



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 творожно-апельсиновая. <i>творог свежий 9%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная</i>	ККАЛ-422, Б-18, Ж-13, У-59	82-00
50	Молоко сгущенное	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	32-00
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, матовник, чай батховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
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-795, Б-27, Ж-18, У-129	129-00
обед			
280	Плов из курицы <i>рис о п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	95-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-681, Б-22, Ж-10, У-112	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 476, Б-49, Ж-28, У-241	258-00



Фельдшер

07.05.2024

меню (ДН, СВЗ 7 Штат (1 смена))

Видов (1)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
220	Каши геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	23-00
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
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-469, Б-14, Ж-12, У-73	53-00
обед			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>картофель безокислительная свежая, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пиццо илифонованное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	24-00
240	Плов из курицы. <small>рис о л, морковь свежая, кури грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	74-00
200	Компот из вишни <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-127, У-32	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-749, Б-26, Ж-17, У-123	116-00
Итого за день		ККАЛ-1218, Б-40, Ж-29, У-196	169-00



ИП Яковлева М.Ф.



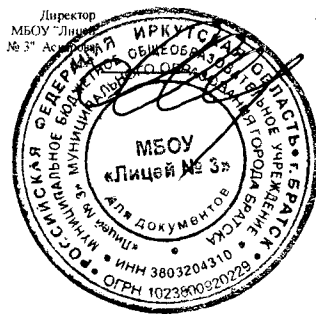
Саша

МБОУ "ЛИЦЕЙ"

07.05.2024

меню (ДН, СВЗ12 и старше 1 смена)

Видов (1)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
270	Каши геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	29-00
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
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-510, Б-16, Ж-13, У-80	59-00
обед			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>картофель безокислительная свежая, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, пиццо илифонованное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	26-00
280	Плов из курицы. <small>рис о л, морковь свежая, кури грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-402, Б-19, Ж-11, У-57	87-00
200	Компот из вишни <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-127, У-32	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-879, Б-33, Ж-20, У-141	133-00
Итого за день		ККАЛ-1389, Б-49, Ж-33, У-221	192-00



ИП Яковлева М.Ф.



Саша

07.05.2024

меню (ДН, СВ312 в старших 2 смены)

Выход	Наименование блюда	Энерг. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г) (н.п.н.), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	26-00
280	Плов из курицы. <small>рис, лук, морковь свежая, курица грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-402, Б-19, Ж-11, У-57	87-00
200	Компот из вишни <small>вишня сушеная, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-127, У-32	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-879, Б-33, Ж-20, У-141	133-00
полдник			
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
120	Мандарины свежие	ККАЛ-55, Б-1, У-13	29-00
80	Булочка дорожная с повидлом. <small>мука пшеничная 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сухие, соль поваренная</small>	ККАЛ-290, Б-6, Ж-13, У-33	24-00
Итого за полдник		ККАЛ-415, Б-8, Ж-13, У-61	59-00
Итого за день		ККАЛ-1294, Б-41, Ж-33, У-202	192-00

Директор МБОУ "Лицей № 3" Аскарова
 ИИ Яковлева М.Ф.
 М.П. 
 М.П. 

МБОУ "СОШ № 7"

07.05.2024

меню (ДН, СВ312 7 класс (2 смена))

Выход	Наименование блюда	Энерг. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г) (н.п.н.), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, масло сливочное, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	24-00
240	Плов из курицы. <small>рис, лук, морковь свежая, курица грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	74-00
200	Компот из вишни <small>вишня сушеная, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-127, У-32	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-749, Б-26, Ж-17, У-123	116-00
полдник			
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
120	Мандарины свежие	ККАЛ-55, Б-1, У-13	29-00
65	Булочка дорожная с повидлом. <small>мука пшеничная 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сухие, соль поваренная</small>	ККАЛ-236, Б-5, Ж-11, У-27	18-00
Итого за полдник		ККАЛ-361, Б-7, Ж-11, У-55	53-00
Итого за день		ККАЛ-1110, Б-33, Ж-28, У-178	169-00

Директор МБОУ "Лицей № 3" Аскарова
 ИИ Яковлева М.Ф.
 М.П. 
 М.П. 