

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
20	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-3	13-00
90	Бефстроганов с курицей <small>куры грудка, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль йодированная</small>	ККАЛ-122, Б-16, Ж-5, У-3	57-00
160	Макаронны отв (регатоны) <small>макаронны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	15-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-484, Б-25, Ж-14, У-64	98-00
<u>обед</u>			
240	Рагу овощное детское с мясом. <small>картофель св, сванина мясная нежирная п-ф, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль йодированная</small>	ККАЛ-265, Б-12, Ж-14, У-37	81-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
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-495, Б-18, Ж-14, У-87	98-00
Итого за день		ККАЛ-979, Б-43, Ж-28, У-151	196-00



Фельдшер

меню (12 лет и старше БП, РП)

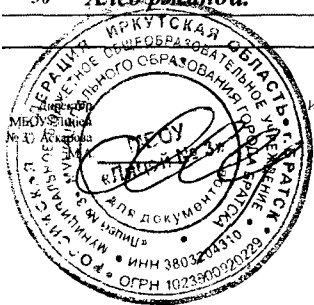
Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
50	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-7, У-1	31-00
100	Бефстроганов с курицей <small>куры грудки, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с. соль йодированная</small>	ККАЛ-136, Б-18, Ж-6, У-4	66-50
190	Макароньы отв (регатоньы) <small>макароньы (регатоньы), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-10, У-24	18-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица мазотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-549, Б-29, Ж-17, У-72	129-00
обед			
15	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-2	8-00
280	Жаркое по - домашнему <small>картофель св, свинина мясная нежирная п ф, лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная</small>	ККАЛ-370, Б-12, Ж-22, У-40	101-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-669, Б-20, Ж-23, У-103	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 218, Б-49, Ж-40, У-175	258-00



Фельдшер

меню (ДН, ОБЗ 7-11 лет (1 смена))

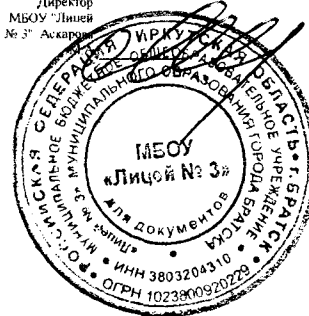
Выход (г)	Наименование блюда	эм. мен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
230	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-152, Б-5, Ж-7, У-19	32-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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			46-00
обед			
200/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной. <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, кури-грудин, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	25-00
240	Рагу овощное детское с мясом. <small>картофель св., сметана жирная нежирная п.ф., капуста белокочанная свежая, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука пшеничная, соль поваренная</small>	ККАЛ-265, Б-12, Ж-14, У-37	81-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
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			123-00
Итого за день			169-00

ИП Яковлева
М.Ф.

М.Ф. Яковлева

меню (ДН, ОБЗ 12 и старше 1 смена)

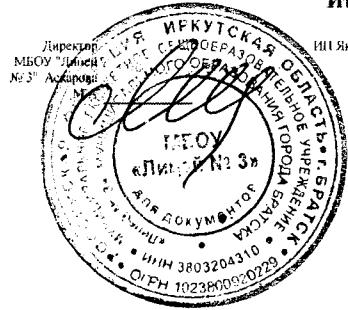
Выход (г)	Наименование блюда	эм. мен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
280	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-185, Б-6, Ж-9, У-23	28-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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			42-00
обед			
250/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, кури-грудин, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	29-00
280	Жаркое по - домашнему <small>картофель св., сметана жирная нежирная п.ф., лук репчатый, масло сливочное 72,5%, телятина, соль поваренная</small>	ККАЛ-370, Б-12, Ж-22, У-40	101-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед			150-00
Итого за день			192-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" АскаринИП Яковлева
М.Ф.

08.05.2024

меню (ДН, СВЗ 12 в старших 2 класса)

Возраст	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г) (г/100 г), витаминизация (г/100 г)	Стоимость (руб)
обед			
250/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, лавровый лист, лезель сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	29-00
280	Жаркое по - домашнему <small>картофель св., свиные мясные отходы в ф., лук репчатый, масло сливочное 72,5%, томаты, соль поваренная</small>	ККАЛ-370, Б-12, Ж-22, У-40	101-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	8-00
40	Хлеб ржаной	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед			150-00
полдник			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
50	Пирожок с капустой <small>капуста белокочанная свежая, мука в с., лук репчатый, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-150, Б-3, Ж-7, У-19	15-00
Итого за полдник			42-00
Итого за день			192-00



МБОУ "ЛИЦЕЙ"

08.05.2024

меню (ДН, СВЗ 7-11 лет (2 класса))

Возраст	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г) (г/100 г), витаминизация (г/100 г)	Стоимость (руб)
обед			
200/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной. <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, лезель сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	25-00
240	Рагу овощное детское с мясом. <small>картофель св., свиные мясные отходы в ф., капуста белокочанная свежая, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука в с., соль поваренная</small>	ККАЛ-265, Б-12, Ж-14, У-37	81-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
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			123-00
полдник			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
60	Пирожок с капустой <small>капуста белокочанная свежая, мука в с., лук репчатый, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-180, Б-4, Ж-9, У-22	19-00
Итого за полдник			46-00
Итого за день			169-00

