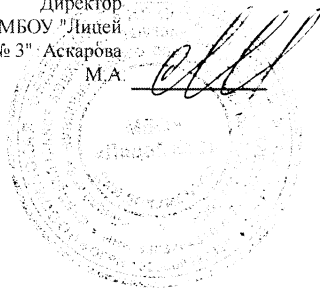


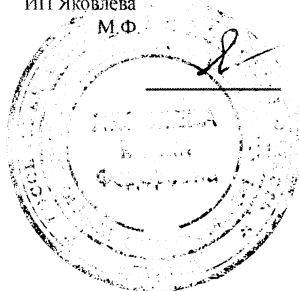
## меню (7-11 лет БП)

| Выход (г)               | Наименование блюда   | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость<br>питания<br>(руб) |
|-------------------------|--|--|-------------------------------|
| <b>завтрак</b>          |  |  |                               |
| 50                      | <b>Огурец свежий порционный</b><br><i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>  | ККАЛ-7, У-1  | 24-00                         |
| 180                     | <b>Омлет крестьянский.</b><br><i>яйцо, картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>                 | ККАЛ-213, Б-12, Ж-13, У-13   | 54-00                         |
| 200                     | <b>Чай Братский с молоком.</b><br><i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>   | ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25  | 11-00                         |
| 40                      | <b>Батон белый</b>   | ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20   | 6-00                          |
| 30                      | <b>Хлеб ржаной</b>   | ККАЛ-51, Б-2, У-10   | 3-00                          |
| <b>Итого за завтрак</b> |  | ККАЛ-465, Б-20, Ж-15, У-69   | <b>98-00</b>                  |
| <b>обед</b>             |  |  |                               |
| 90                      | <b>Гуляш из курицы с морковью.</b><br><i>куры грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, соль йодированная</i> | ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5   | 55-00                         |
| 150                     | <b>Макаронные изделия<br/>отварные (спагетти)</b><br><i>макароны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>                      | ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19   | 21-00                         |
| 200                     | <b>Напиток яблочный</b><br><i>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</i>   | ККАЛ-57, У-15  | 13-00                         |
| 50                      | <b>Хлеб пшеничный</b>  | ККАЛ-117, Б-4, У-25  | 6-00                          |
| 28                      | <b>Хлеб ржаной.</b>  | ККАЛ-48, Б-2, У-9  | 3-00                          |
| <b>Итого за обед</b>    |  | ККАЛ-532, Б-27, Ж-16, У-73   | <b>98-00</b>                  |
| <b>Итого за день</b>    |  | ККАЛ-997, Б-47, Ж-31, У-142  | <b>196-00</b>                 |

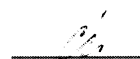
Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарובה  
М.А.



ИП Яковлева  
М.Ф.



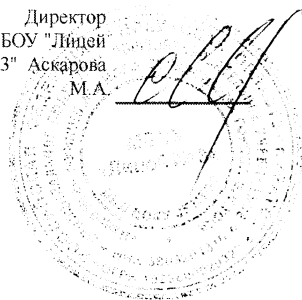
Фельдшер



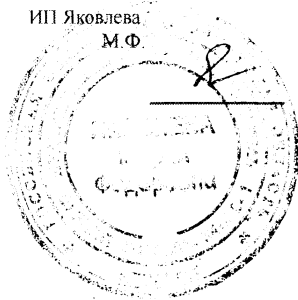
## меню (12 лет и старше БП, РП)

| Выход (г)               | Наименование блюда  | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| <u>завтрак</u>          |   |   |                         |
| 10                      | <b>Масло сливочное</b>  | ККАЛ-66, Ж-7  | 15-00                   |
| 50                      | <b>Огурец свежий порционный</b><br><small>огурцы св. зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св. соль</small>   | ККАЛ-7, У-1   | 24-00                   |
| 230                     | <b>Омлет крестьянский.</b><br><small>яйцо, картофель св. лук репка, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>                | ККАЛ-272, Б-15, Ж-17, У-17  | 70-50                   |
| 200                     | <b>Чай Братский с молоком.</b><br><small>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</small>  | ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25   | 11-00                   |
| 40                      | <b>Батон белый</b>  | ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20  | 6-00                    |
| 24                      | <b>Хлеб ржаной</b>  | ККАЛ-41, Б-2, У-8   | 2-50                    |
| <b>Итого за завтрак</b> |   | ККАЛ-580, Б-23, Ж-26, У-71  | <b>129-00</b>           |
| <u>обед</u>             |   |   |                         |
| 30                      | <b>Помидор свежий с маслом растительным</b><br><small>помидоры свежие, масло растительное</small>   | ККАЛ-33, Ж-3, У-1   | 17-00                   |
| 100                     | <b>Гуляш из курицы с морковью</b><br><small>куры грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль йодированная</small> | ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5  | 63-00                   |
| 180                     | <b>Макаронные изделия отварные (спагетти)</b><br><small>макароны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>                         | ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23  | 25-00                   |
| 200                     | <b>Напиток яблочный</b><br><small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>  | ККАЛ-57, У-15   | 13-00                   |
| 60                      | <b>Хлеб пшеничный</b>   | ККАЛ-141, Б-5, У-30   | 7-00                    |
| 36                      | <b>Хлеб ржаной.</b>   | ККАЛ-61, Б-2, У-12  | 4-00                    |
| <b>Итого за обед</b>    |   | ККАЛ-633, Б-29, Ж-20, У-86  | <b>129-00</b>           |
| <b>Итого за день</b>    |   | ККАЛ-1 213, Б-52, Ж-46, У-157   | <b>258-00</b>           |

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

\_\_\_\_\_

09.04.2024

## 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                      | <b>Сыр порциями</b>  | ККАЛ-38, Б-2, Ж-3   | 13-00                   |
| 220                     | <b>Каша рисовая молочная с маслом</b><br><small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>   | ККАЛ-151, Б-5, Ж-7, У-20  | 19-00                   |
| 200                     | <b>Чай Братский с молоком.</b><br><small>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</small>   | ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25   | 11-00                   |
| 30                      | <b>Хлеб ржаной</b>   | ККАЛ-51, Б-2, У-10  | 3-00                    |
| 40                      | <b>Батон белый.</b>  | ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20  | 6-00                    |
| <b>Итого за завтрак</b> |  | ККАЛ-434, Б-15, Ж-12, У-75  | <b>52-00</b>            |
| <u>обед</u>             |  |   |                         |
| 200/5                   | <b>Суп гороховый с курицей.</b><br><small>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small> | ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13  | 19-00                   |
| 90                      | <b>Гуляш из курицы с морковью.</b><br><small>кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль йодированная</small>   | ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5  | 55-00                   |
| 150                     | <b>Макаронные изделия отварные (спагетти)</b><br><small>макарон (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>   | ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19  | 21-00                   |
| 200                     | <b>Напиток яблочный</b><br><small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>   | ККАЛ-57, У-15   | 13-00                   |
| 50                      | <b>Хлеб пшеничный</b>  | ККАЛ-117, Б-4, У-25   | 6-00                    |
| 30                      | <b>Хлеб ржаной.</b>  | ККАЛ-51, Б-2, У-10  | 3-00                    |
| <b>Итого за обед</b>    |  | ККАЛ-683, Б-36, Ж-23, У-87  | <b>117-00</b>           |
| <b>Итого за день</b>    |  | ККАЛ-1117, Б-51, Ж-35, У-162  | <b>169-00</b>           |

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

НП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

09.04.2024

## меню (ДИ, ОВЗ12 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                      | <b>Сыр порциями</b>   | ККАЛ-38, Б-2, Ж-3   | 13-00                   |
| 270                     | <b>Каша рисовая молочная с маслом</b><br><small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>  | ККАЛ-185, Б-6, Ж-9, У-24  | 27-00                   |
| 200                     | <b>Чай Братский с молоком.</b><br><small>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</small>  | ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25   | 11-00                   |
| 30                      | <b>Хлеб ржаной</b>  | ККАЛ-51, Б-2, У-10  | 3-00                    |
| 40                      | <b>Батон белый.</b>   | ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20  | 6-00                    |
| <b>Итого за завтрак</b> |   | ККАЛ-468, Б-16, Ж-14, У-79  | <b>60-00</b>            |
| <u>обед</u>             |   |   |                         |
| 250/5                   | <b>Суп гороховый с курицей</b><br><small>картофель св, горох сухой, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small> | ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18   | 23-00                   |
| 100                     | <b>Гуляш из курицы с морковью.</b><br><small>кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль йодированная</small>  | ККАЛ-170, Б-18, Ж-9, У-5  | 60-00                   |
| 180                     | <b>Макаронные изделия отварные (спагетти)</b><br><small>макарон (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>  | ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23  | 25-00                   |
| 200                     | <b>Напиток яблочный</b><br><small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>  | ККАЛ-57, У-15   | 13-00                   |
| 60                      | <b>Хлеб пшеничный</b>   | ККАЛ-141, Б-5, У-30   | 7-00                    |
| 36                      | <b>Хлеб ржаной.</b>   | ККАЛ-61, Б-2, У-12  | 4-00                    |
| <b>Итого за обед</b>    |   | ККАЛ-794, Б-41, Ж-25, У-103   | <b>132-00</b>           |
| <b>Итого за день</b>    |   | ККАЛ-1262, Б-57, Ж-39, У-182  | <b>192-00</b>           |

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

НП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

09.04.2024

## меню (ДИ, ОВ312 и старше 2 смена)

| Выход (г)               | Наименование блюда  | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| <i>обед</i>             |   |   |                         |
| 250/5                   | <b>Суп гороховый с курицей</b><br><i>картофель св. горох сухой, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i> | ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18   | 23-00                   |
| 100                     | <b>Гуляш из курицы с морковью.</b><br><i>кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль поваренная</i>  | ККАЛ-170, Б-18, Ж-9, У-5  | 60-00                   |
| 180                     | <b>Макаронные изделия отварные (спагетти)</b><br><i>макаронны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>  | ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23  | 25-00                   |
| 200                     | <b>Напиток яблочный</b><br><i>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</i>  | ККАЛ-57, У-15   | 13-00                   |
| 60                      | <b>Хлеб пшеничный</b>   | ККАЛ-141, Б-5, У-30   | 7-00                    |
| 36                      | <b>Хлеб ржаной.</b>   | ККАЛ-61, Б-2, У-12  | 4-00                    |
| <b>Итого за обед</b>    |   | ККАЛ-794, Б-41, Ж-25, У-103   | <b>132-00</b>           |
| <i>полдник</i>          |   |   |                         |
| 200                     | <b>Чай Витаминный</b><br><i>сахар-песок, инжир, чай байховый, лимон свежий</i>  | ККАЛ-70, Б-1, У-15  | 6-00                    |
| 150                     | <b>Яблоки свежие</b>  | ККАЛ-81, Ж-1, У-23  | 24-00                   |
| 80                      | <b>Булочка дорожная с повидлом.</b><br><i>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, орехи сух, соль поваренная</i>  | ККАЛ-290, Б-6, Ж-13, У-33   | 30-00                   |
| <b>Итого за полдник</b> |   | ККАЛ-441, Б-7, Ж-14, У-71   | <b>60-00</b>            |
| <b>Итого за день</b>    |   | ККАЛ-1 235, Б-48, Ж-39, У-174   | <b>192-00</b>           |

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

ИИ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

09.04.2024

## меню (ДИ, ОВ3 7-11лет (2 смена))

| Выход (г)               | Наименование блюда   | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|--|---|-------------------------|
| <i>обед</i>             |  |   |                         |
| 200/5                   | <b>Суп гороховый с курицей.</b><br><i>картофель св. горох сухой, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i> | ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13  | 19-00                   |
| 90                      | <b>Гуляш из курицы с морковью.</b><br><i>кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль поваренная</i>   | ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5  | 55-00                   |
| 150                     | <b>Макаронные изделия отварные (спагетти)</b><br><i>макаронны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>   | ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19  | 21-00                   |
| 200                     | <b>Напиток яблочный</b><br><i>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</i>   | ККАЛ-57, У-15   | 13-00                   |
| 50                      | <b>Хлеб пшеничный</b>  | ККАЛ-117, Б-4, У-25   | 6-00                    |
| 30                      | <b>Хлеб ржаной.</b>  | ККАЛ-51, Б-2, У-10  | 3-00                    |
| <b>Итого за обед</b>    |  | ККАЛ-683, Б-36, Ж-23, У-87  | <b>117-00</b>           |
| <i>полдник</i>          |  |   |                         |
| 200                     | <b>Чай Витаминный</b><br><i>сахар-песок, инжир, чай байховый, лимон свежий</i>   | ККАЛ-70, Б-1, У-15  | 6-00                    |
| 150                     | <b>Яблоки свежие</b>   | ККАЛ-81, Ж-1, У-23  | 24-00                   |
| 65                      | <b>Булочка дорожная с повидлом.</b><br><i>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, орехи сух, соль поваренная</i>   | ККАЛ-236, Б-5, Ж-11, У-27   | 22-00                   |
| <b>Итого за полдник</b> |  | ККАЛ-387, Б-6, Ж-12, У-65   | <b>52-00</b>            |
| <b>Итого за день</b>    |  | ККАЛ-1 070, Б-42, Ж-35, У-152   | <b>169-00</b>           |

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

ИИ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер