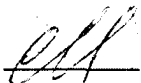


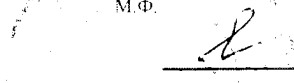
меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Запеканка Нежная"с творогом. <i>рис, творог свежий 9%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-11, У-58	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, шиповник, 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-676, Б-21, Ж-14, У-114	98-00
обед			
240	Плов из курицы. <i>рис о/н, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	69-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед		ККАЛ-588, Б-22, Ж-9, У-101	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 264, Б-43, Ж-23, У-215	196-00

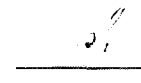
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарлова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



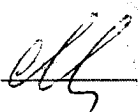
Фельдшер



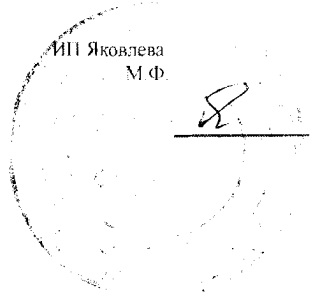
меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
255	Запеканка Нежная"с творогом <small>творог свежий 9%, рис, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль поваренная, ванилин</small>	ККАЛ-517, Б-15, Ж-19, У-61	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-821, Б-23, Ж-22, У-119	129-00
<u>обед</u>			
25	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидоры свежие, масло растительное</small>	ККАЛ-28, Ж-3, У-1	15-00
285	Плов из курицы. <small>рис о/п, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-410, Б-19, Ж-11, У-58	82-00
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-732, Б-27, Ж-14, У-121	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 553, Б-50, Ж-36, У-240	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>			
14	Масло сливочное	ККАЛ-93, Ж-10	17-00
220	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	27-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, лимонный, 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-496, Б-14, Ж-15, У-73	59-00
<u>обед</u>			
200	Суп крестьянский со сметаной <small>картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, пицца шифоновая, масло растительное, сметана 15% соль водированная, зелень свежая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-81, Б-2, Ж-5, У-8	11-00
240	Плов из курицы. <small>рис о.п., морковь свежая, курица, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень свежая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-40	69-00
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-686, Б-25, Ж-14, У-112	110-00
Итого за день		ККАЛ-1182, Б-39, Ж-29, У-185	169-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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>			
15	Масло сливочное	ККАЛ-99, Ж-11	18-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	33-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, лимонный, 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-543, Б-16, Ж-17, У-80	66-00
<u>обед</u>			
250	Суп крестьянский со сметаной <small>картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, пицца шифоновая, масло растительное, сметана 15%, соль водированная, зелень свежая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-101, Б-2, Ж-6, У-10	13-00
280	Плов из курицы. <small>рис о.п., морковь свежая, курица, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень свежая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-402, Б-19, Ж-11, У-57	81-00
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-797, Б-29, Ж-17, У-129	126-00
Итого за день		ККАЛ-1340, Б-45, Ж-34, У-209	192-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню п (ДИ,ОВ312 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	Суп крестьянский со сметаной <small>лапуста белоглазая свежая, картофель, св. морковь свежая, лук репчат., масло сливочное, мя. до растительное сметаны 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-101, Б-2, Ж-6, У-10	13-00
280	Плов из курицы. <small>рис о.п. морковь свежая, кури. грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-402, Б-19, Ж-11, У-57	81-00
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-797, Б-29, Ж-17, У-129	126-00
<u>полдник</u>			
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	28-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	25-00
80	Булочка Веснушка <small>мука с.с. масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-8, У-36	13-00
Итого за полдник		ККАЛ-481, Б-10, Ж-14, У-81	66-00
Итого за день		ККАЛ-1278, Б-39, Ж-31, У-210	192-00

Директор
МБОУ "Школа
№ 3" Асгарова
М.А.

Н.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню п (ДИ,ОВ3 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	Суп крестьянский со сметаной <small>лапуста белоглазая свежая, картофель, св. морковь свежая, лук репка, масло сливочное, мя. до растительное, сметана 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-81, Б-2, Ж-5, У-8	11-00
240	Плов из курицы. <small>рис о.п. морковь свежая, кури. грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	69-00
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-686, Б-25, Ж-14, У-112	110-00
<u>полдник</u>			
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	28-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	25-00
50	Булочка Веснушка <small>мука с.с. масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сухое 25%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	6-00
Итого за полдник		ККАЛ-390, Б-8, Ж-11, У-68	59-00
Итого за день		ККАЛ-1076, Б-33, Ж-25, У-180	169-00

Директор
МБОУ "Школа
№ 3" Асгарова
М.А.

Н.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер