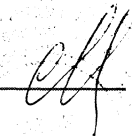


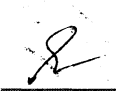
**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
90	<b>Суфле мясное</b> <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-5, У-18	<b>59-00</b>
160	<b>Макароны отв (регатоны)</b> <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	<b>15-00</b>
200	<b>Какао с молоком</b> <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	<b>16-00</b>
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-560, Б-18, Ж-18, У-79	<b>98-00</b>
<b>обед</b>			
240	<b>Азу с птицей</b> <i>картофель св, кури грудка, лук репка, огурцы консервированные, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-228, Б-19, Ж-5, У-26	<b>79-00</b>
200	<b>Компот из смеси ягод</b> <i>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	<b>10-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-446, Б-25, Ж-5, У-73	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 006, Б-43, Ж-23, У-152	<b>196-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



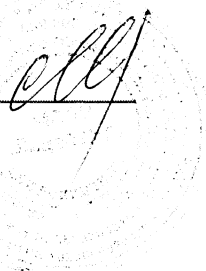
Фельдшер



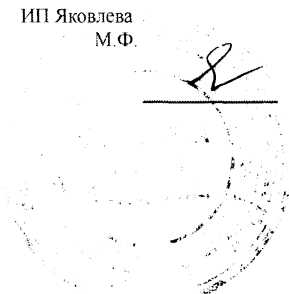
## меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
100	<b>Суфле мясное</b> <i>фарш мясной, лук репка, яйцо, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-6, Ж-5, У-20	<b>65-50</b>
35	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-7, У-1	<b>22-00</b>
190	<b>Макароны отв (регатоны)</b> <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-10, У-24	<b>17-00</b>
200	<b>Какао с молоком</b> <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	<b>16-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	<b>2-50</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-631, Б-21, Ж-20, У-88	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
40	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-9, У-2	<b>25-00</b>
100	<b>Биточки или котлеты кур (духовые)</b> <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, лук репка, мука в/с, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-198, Б-10, Ж-5, У-30	<b>55-00</b>
50	<b>Соус Молочный</b> <i>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-53, Б-2, Ж-3, У-4	<b>10-00</b>
180	<b>Гарнир каша гречка вязкая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-123, Б-5, Ж-5, У-16	<b>18-00</b>
200	<b>Компот из смеси ягод</b> <i>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	<b>10-00</b>
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	<b>7-00</b>
36	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-61, Б-2, У-12	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-638, Б-24, Ж-13, У-107	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 269, Б-45, Ж-33, У-195	<b>258-00</b>

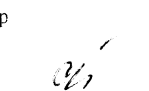
Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарова  
М.А.



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер



12.04.2024

## меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
220	<b>Каши манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	19-00
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
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>			<b>46-00</b>
<b>обед</b>			
190/5/5	<b>Суп овощной с курицей сметаной.</b> <small>картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, кури грудка, горошек зеленый консервир., сметана 15% масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	25-00
240	<b>Азу с птицей</b> <small>картофель св, кури грудка, лук репка, осурцы консервированные, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-228, Б-19, Ж-5, У-26	79-00
200	<b>Компот из смеси ягод</b> <small>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	10-00
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>			<b>123-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>169-00</b>

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

12.04.2024

## 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)
<b>завтрак</b>			
16	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	20-00
270	<b>Каши манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	23-00
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
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>			<b>57-00</b>
<b>обед</b>			
250/5/5	<b>Суп овощной с курицей сметаной</b> <small>картофель св, капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., кури грудка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-153, Б-7, Ж-10, У-11	31-00
100	<b>Биточки или котлеты кур (духовые)</b> <small>кури грудка, хлеб белый в кроша, лук репка, мука в/с, масло растительное, молоко сухое 25%, соль водированная</small>	ККАЛ-198, Б-10, Ж-5, У-30	55-00
50	<b>Соус Молочный</b> <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-53, Б-2, Ж-3, У-4	10-00
180	<b>Гарнир каши гречка вязкая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-123, Б-5, Ж-5, У-16	18-00
200	<b>Компот из смеси ягод</b> <small>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	10-00
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>			<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>192-00</b>

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

12.04.2024

## меню (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	<b>Суп овощной с курицей сметаной</b> <small>картофель св. капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, горошек зеленый консервир., куры грудка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-153, Б-7, Ж-10, У-11	31-00
100	<b>Биточки или котлеты кур (духовые)</b> <small>куры грудка, хлеб белый в блюда, лук репка, мука в/с, масло растительное, молоко сухое 25%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-198, Б-10, Ж-5, У-30	55-00
50	<b>Соус Молочный</b> <small>молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-53, Б-2, Ж-3, У-4	10-00
180	<b>Гарнир каша гречка вязкая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-123, Б-5, Ж-5, У-16	18-00
200	<b>Компот из смеси ягод</b> <small>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	10-00
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-782, Б-31, Ж-23, У-116	135-00
<u>полдник</u>			
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
120	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-56, Б-1, У-14	21-00
70	<b>Ватрушка с сгущенкой</b> <small>мука в/с, молоко вареное сгущ. с/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-227, Б-5, Ж-6, У-39	31-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-326, Б-6, Ж-6, У-64	57-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1108, Б-37, Ж-29, У-180	192-00

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

12.04.2024

## меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
190/5/5	<b>Суп овощной с курицей сметаной.</b> <small>картофель св. капуста белокачанная свежая, лук репка, морковь свежая, куры грудка, горошек зеленый консервир., сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-7, У-8	25-00
240	<b>Азу с птицей</b> <small>картофель св. куры грудка, лук репка, сосиски консервированные, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в/с, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-228, Б-19, Ж-5, У-26	79-00
200	<b>Компот из смеси ягод</b> <small>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	10-00
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-550, Б-29, Ж-12, У-82	123-00
<u>полдник</u>			
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
120	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-56, Б-1, У-14	21-00
50	<b>Ватрушка с сгущенкой</b> <small>мука в/с, молоко вареное сгущ. с/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-162, Б-3, Ж-5, У-28	20-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-261, Б-4, Ж-5, У-53	46-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-811, Б-33, Ж-17, У-135	169-00

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер