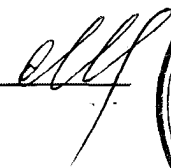


**меню (7-11 лет БП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
220	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	36-00
13	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-49, Б-3, Ж-4	16-00
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-43, У-11	5-00
50	<b>Круассан с шоколадом</b>	ККАЛ-175, Б-2, Ж-1, У-49	33-00
40	<b>Батон белый.</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-581, Б-16, Ж-11, У-121	98-00
<b>обед</b>			
10	<b>Кукуруза порциями</b>	ККАЛ-6, У-1	7-00
100	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар пшеничный, томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	49-00
160	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-193, Б-2, Ж-6, У-33	27-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-569, Б-17, Ж-12, У-96	98-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1150, Б-33, Ж-23, У-217	196-00

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



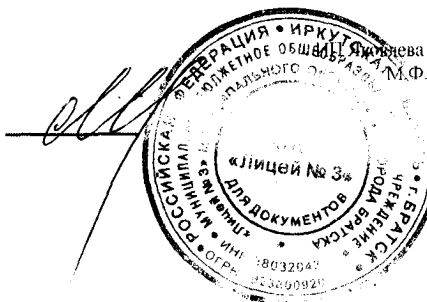

Фельдшер



**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>			
260	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-208, Б-8, Ж-5, У-40	39-50
16	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	20-00
15	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-99, Ж-11	22-00
200/7	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
50	<b>Круассан с шоколадом</b>	ККАЛ-175, Б-2, Ж-1, У-49	33-00
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-731, Б-19, Ж-23, У-128	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
15	<b>Кукуруза порциями</b>	ККАЛ-10, У-2	10-00
100	<b>Котлета мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари панировочные, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-7, У-15	65-00
50	<b>Соус Томат</b> <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, лука в с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	7-00
180	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	30-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-706, Б-17, Ж-16, У-115	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1437, Б-36, Ж-39, У-243	<b>258-00</b>

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

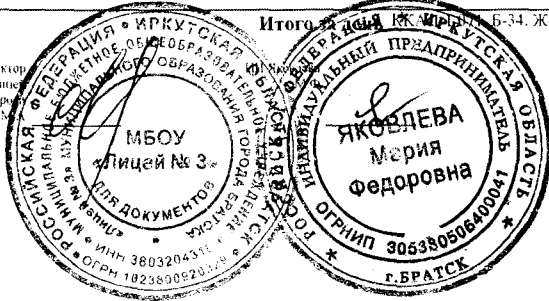


Фельдшер

**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>			
225	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-180, Б-7, Ж-5, У-24	35-00
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
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-378, Б-12, Ж-6, У-75	<b>49-00</b>
<u>обед</u>			
200	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <small>картофель свежий, консервы сайры в масле, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
100	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, яйца курицы, томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, мука пшеничная, масло растительное, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	49-00
150	<b>Гарнир Рис отварной</b> <small>рис и пшеница шлифованная 72,3%, соль поваренная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	25-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-693, Б-22, Ж-20, У-106	<b>120-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1071, Б-34, Ж-26, У-181	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей № 3" Аскар



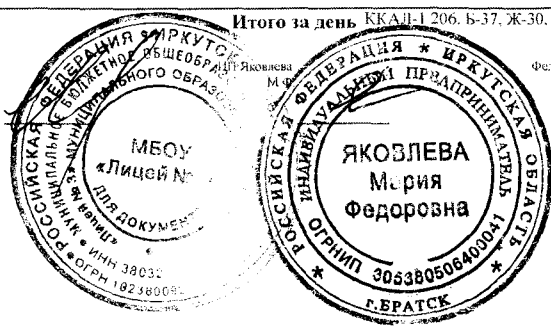
Фельдшер

*[Signature]*

**меню (ДИ, ОВЗ 12 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>			
275	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-220, Б-8, Ж-6, У-42	44-00
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
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-418, Б-13, Ж-7, У-83	<b>58-00</b>
<u>обед</u>			
250	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <small>картофель свежий, консервы сайры в масле, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	39-00
100	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, яйца курицы, томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, мука пшеничная, масло растительное, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	49-00
180	<b>Гарнир Рис отварной</b> <small>рис и пшеница шлифованная 72,3%, соль поваренная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	30-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-788, Б-24, Ж-23, У-120	<b>134-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1206, Б-37, Ж-30, У-203	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей № 3" Аскар



Фельдшер

*[Signature]*

## 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	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <small>картофель с консервами сайры в м. морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, рис, сель. подорожанная, зелень сушен. (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	39-00
100	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошке, соус томатный, помидор-паста, майонез соус 25%, масло сливочное 72,3%, мука в с. масло растительное, сель. подорожанная, зелень сушен. (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	49-00
180	<b>Гарнир Рис отварной</b> <small>рис о.п., масло сливочное 72,3%, сель. подорожанная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	30-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-788, Б-24, Ж-23, У-120	<b>134-00</b>
<u>полдник</u>			
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
150	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
80	<b>Булочка дорожная с повидлом.</b> <small>мука в с., масло сливочное 72,3%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух. сел. подорожанная</small>	ККАЛ-290, Б-6, Ж-13, У-33	27-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-404, Б-7, Ж-13, У-62	<b>58-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1192, Б-31, Ж-36, У-182	<b>192-00</b>

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



Фельдшер

*[Signature]*

## 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>			
200	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <small>картофель с консервами сайры в м. морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, рис, сель. подорожанная, зелень сушен. (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
100	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошке, соус томатный, лимонная кислота, майонез соус 25%, масло сливочное 72,3%, мука в с. масло растительное, сель. подорожанная, зелень сушен. (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	49-00
150	<b>Гарнир Рис отварной</b> <small>рис о.п., масло сливочное 72,3%, сель. подорожанная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	25-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-693, Б-22, Ж-20, У-106	<b>120-00</b>
<u>полдник</u>			
200/5	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
150	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
50	<b>Булочка дорожная с повидлом.</b> <small>мука в с., масло сливочное 72,3%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух. сел. подорожанная</small>	ККАЛ-181, Б-4, Ж-8, У-21	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-295, Б-5, Ж-8, У-50	<b>49-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-988, Б-27, Ж-28, У-156	<b>169-00</b>

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



Фельдшер

*[Signature]*