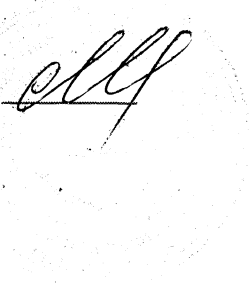


**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
10	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
190	<b>Запеканка творожно-апельсиновая.</b> <small>творог свежий 9%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная</small>	ККАЛ-334, Б-14, Ж-10, У-47	57-00
50	<b>Молоко сгущенное</b>	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	17-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-719, Б-21, Ж-22, У-108	<b>98-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
95	<b>Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осн.</b> <small>печень мясная, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, лук репка, рис, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, томат-паста, мука в/с, масло растительное, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-8, У-10	44-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-503, Б-18, Ж-13, У-84	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1222, Б-39, Ж-35, У-192	<b>196-00</b>

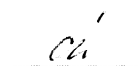
Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарова  
М.А.



ИП Яковлева  
М.Ф.



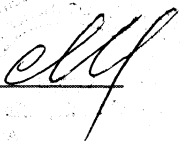
Фельдшер



## 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>			
16	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-106, Ж-12	<b>21-00</b>
220	<b>Запеканка творожно-апельсиновая.</b> <small>творог свежий 9%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная</small>	ККАЛ-386, Б-17, Ж-12, У-54	<b>79-50</b>
50	<b>Молоко сгущенное</b>	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	<b>17-00</b>
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</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-826, Б-25, Ж-29, У-117	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
20	<b>Огурец св с маслом растительным, зеленью</b> <small>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-11, Ж-1, У-1	<b>8-00</b>
100	<b>Запеканка печени с крупой и овощами</b> <small>печень мясная, капуста белокачанная свежая, рис, лук репка, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-171, Б-11, Ж-10, У-13	<b>60-00</b>
180	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	<b>29-00</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	<b>21-00</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-618, Б-23, Ж-17, У-100	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 444, Б-48, Ж-46, У-217	<b>258-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер



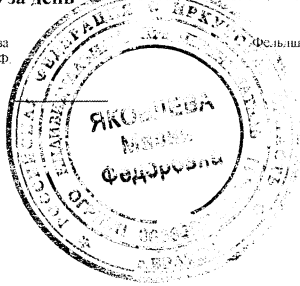
14.03.2024

## 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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
220	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	23-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-440, Б-13, Ж-12, У-68	48-00
<u>обед</u>			
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль подпробованная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	23-00
95	Запеканка печени с крупной и овощами, соусом кр.осн. <small>печень свиная, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, лук репка, рис, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, томат-паста, мука в.с, масло растительное, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-8, У-10	44-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробованная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
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-612, Б-21, Ж-20, У-94	121-00
Итого за день		ККАЛ-1052, Б-34, Ж-32, У-162	169-00

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

ИИИ Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

14.03.2024

## 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	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	33-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-481, Б-15, Ж-13, У-75	58-00
<u>обед</u>			
250	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль подпробованная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	29-00
100	Запеканка печени с крупной и овощами, соусом кр.осн. <small>печень свиная, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, лук репка, рис, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, томат-паста, мука в.с, масло растительное, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-135, Б-8, Ж-8, У-11	44-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробованная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	29-00
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-703, Б-24, Ж-23, У-108	134-00
Итого за день		ККАЛ-1184, Б-39, Ж-36, У-183	192-00

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

ИИИ Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

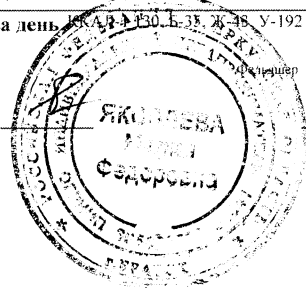
14.03.2024

## меню п (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>Свекольник Литовский с яйцом, сметаной</b> <small>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль подпорошанная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	29-00
100	<b>Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осн.</b> <small>печень говяжья, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, лук репка, рис, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, томат-паста, мука в с, масло растительное, сахар-песок, соль подпорошанная</small>	ККАЛ-135, Б-8, Ж-8, У-11	44-00
180	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпорошанная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	29-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-703, Б-24, Ж-23, У-108	<b>134-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Ряженка</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	23-00
70	<b>Пирожок с джемом</b> <small>мука в с, повидло фруктовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль подпорошанная, орешки сух</small>	ККАЛ-238, Б-5, Ж-14, У-53	13-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-427, Б-11, Ж-20, У-84	<b>58-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1130, Б-35, Ж-43, У-192	<b>192-00</b>

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

ИИ Яковлева  
М.Ф.



МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

14.03.2024

## меню п (ДИ,ОВЗ 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	<b>Свекольник Литовский с яйцом, сметаной</b> <small>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль подпорошанная, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	23-00
95	<b>Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осн.</b> <small>печень говяжья, морковь свежая, капуста белокачанная свежая, лук репка, рис, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, томат-паста, мука в с, масло растительное, сахар-песок, соль подпорошанная</small>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-8, У-10	44-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпорошанная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-612, Б-21, Ж-20, У-94	<b>121-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Ряженка</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-8	22-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-54, У-15	12-00
50	<b>Пирожок с джемом</b> <small>мука в с, повидло фруктовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль подпорошанная, орешки сух</small>	ККАЛ-170, Б-4, Ж-10, У-38	14-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-332, Б-10, Ж-15, У-61	<b>48-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-944, Б-31, Ж-35, У-155	<b>169-00</b>

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

ИИ Яковлева  
М.Ф.

