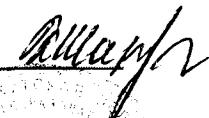
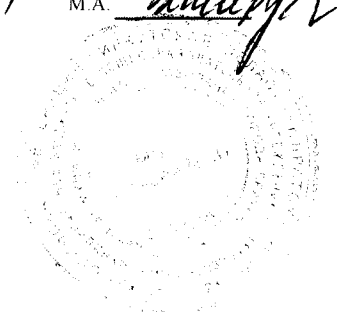


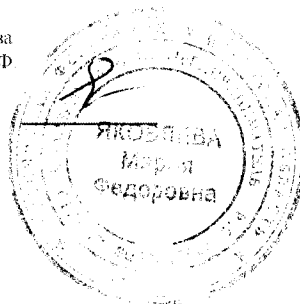
**меню! (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробанная</small>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	32-00
16	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	16-00
12	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-79, Ж-9	16-00
30	<b>Печенье песочное с отделкой</b>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-3, У-26	10-00
200	<b>Какао с молоком</b> <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
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-688, Б-21, Ж-27, У-102	<b>98-00</b>
<u>обед</u>			
105	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари панирова, молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	54-00
150	<b>Гарнир Рис отварной</b> <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	29-00
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
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-551, Б-17, Ж-12, У-93	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 239, Б-38, Ж-39, У-195	<b>196-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарова  
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>			
250	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробанная</small>	ККАЛ-200, Б-8, Ж-5, У-38	36-00
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
12	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-79, Ж-9	16-00
30	<b>Печенье песочное с отделкой</b>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-3, У-26	10-00
110	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-51, Б-1, У-12	32-50
200	<b>Какао с молоком</b> <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
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-748, Б-22, Ж-25, У-119	<b>129-00</b>
<u>обед</u>			
10	<b>Кукуруза порциями</b>	ККАЛ-6, У-1	6-00
100	<b>Котлета мясная</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль подпробанная</small>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-7, У-15	66-00
40	<b>Соус Томат</b> <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-21, Ж-1, У-2	5-00
180	<b>Гарнир Рис отварной</b> <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	35-00
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
40	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-696, Б-17, Ж-15, У-114	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1444, Б-39, Ж-40, У-233	<b>258-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарова

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер


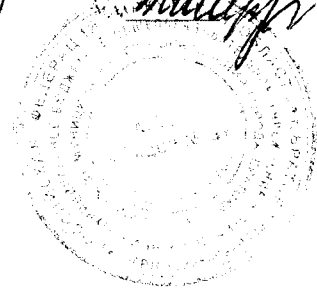


\_\_\_\_\_

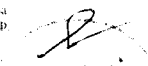
### меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	24-00
200/7	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
45	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-117, Б-3, Ж-1, У-23	7-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-388, Б-12, Ж-6, У-78	<b>40-00</b>
<u>обед</u>			
200	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <i>картофель св, консервы сайры в м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка, сельдерей)</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
105	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в с, яйцо, масло растительное, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	54-00
150	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис в о, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	29-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>ягоды, сахар-песок, лимонная кислота</i>	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-196	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 081, Б-34, Ж-26, У-184	<b>169-00</b>

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

НН Яковлева  
М.Ф.

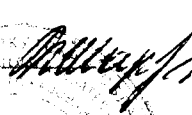
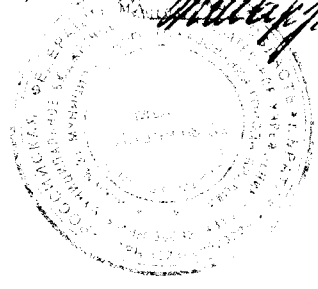


Фельдшер  
1  
21


### 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>			
270	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	33-00
200/7	<b>Чай с лимоном.</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
45	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-117, Б-3, Ж-1, У-23	7-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-428, Б-13, Ж-7, У-85	<b>49-00</b>
<u>обед</u>			
250	<b>Суп рыбный (консервы)</b> <i>картофель св, консервы сайры в м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка, сельдерей)</i>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	38-00
105	<b>Котлета мясная с соусом Томат</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в с, яйцо, масло растительное, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	54-00
180	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис в о, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	35-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>ягоды, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, 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>143-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 216, Б-37, Ж-30, У-205	<b>192-00</b>

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

НН Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер  
36

**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>Суп рыбный (консервы)</b> <i>картофель св. консервы сайры в.м. морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	38-00
105	<b>Котлета мясная с соусом</b> <b>Томат</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, молоко сухое 23%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, яйца в с, масло растительное, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	54-00
180	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о.п, масло сливочное 72,5%, соль подприванная</i>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	35-00
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
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>143-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	19-00
80	<b>Плюшка Дачная"</b> <i>мука в.с, молоко-свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-265, Б-7, Ж-6, У-46	11-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-454, Б-13, Ж-12, У-79	<b>49-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1242, Б-37, Ж-35, У-199	<b>192-00</b>

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

НН Яковлева

Фельдшер



**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>Суп рыбный (консервы)</b> <i>картофель св. консервы сайры в.м. морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
105	<b>Котлета мясная с соусом</b> <b>Томат</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, молоко сухое 23%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, яйца в с, масло растительное, соль подприванная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	54-00
150	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о.п, масло сливочное 72,5%, соль подприванная</i>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	29-00
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
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>129-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	19-00
50	<b>Плюшка Дачная"</b> <i>мука в.с, молоко-свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух</i>	ККАЛ-165, Б-4, Ж-4, У-29	9-00
120	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-65, У-18	12-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-338, Б-10, Ж-9, У-57	<b>40-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1031, Б-32, Ж-29, У-163	<b>169-00</b>

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

НН Яковлева

Фельдшер

