

меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
205	Запеканка творожно-апельсиновая. <i>творог 10%, яйцо 1 шт, сахар-песок 10%, сметана, яйцо, масло сливочное 72,3%, сухари паниров., сметана 15%, соль поваренная</i>	ККАЛ-350, Б-16, Ж-11, У-50	70-00
50	Панночка суфлеенная (полив) <i>яйцо, сахарное масло 8,5%, мука пш.</i>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	17-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок 70г/стакан</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-620, Б-22, Ж-14, У-101	98-00
<u>обед</u>			
95	Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.оси. <i>печень свиная, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, свежая, лук репка, рис, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко 3,2%, мука пшеничная, мука пш., масло растительное, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-128, Б-8, Ж-8, У-10	44-00
169	Макаронное пюре <i>макаронное пюре, масло сливочное 72,5%, масло сливочное 25%, соль поваренная</i>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-5, У-22	24-00
200	Чай фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
28	Хлеб ржаной.	ККАЛ-48, Б-2, У-9	3-00
Итого за обед		ККАЛ-511, Б-18, Ж-13, У-86	98-00
Итого за день		ККАЛ-1131, Б-40, Ж-27, У-187	196-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 37" Макарова
М.А.



МН 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)
<u>завтрак</u>			
229	Запекалка творожно-апельсиновая. <small>пшеница пшеница 92%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль в натертом виде</small>	ККАЛ-386, Б-17, Ж-12, У-54	74-50
59	Молоко сгущенное (полив) <small>молоко сгущенное с с. 8,5%, мука с.п.</small>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	17-00
200	Чай с сахаром <small>с сахаром, с.п. в натертом виде</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
29	Масло сливочное	ККАЛ-132, Ж-15	26-00
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-793, Б-24, Ж-30, У-107	129-00
<u>обед</u>			
15	Огурец св с маслом растительным, зеленью <small>огурцы свежие, масло растительное, соль поваренная, зелень (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-8, Ж-1	10-00
100	Запекалка печени с крупой и овощами <small>печень свиная, капуста брокколи свежая, рис, лук репчатый, морковь свежая, яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сгущенное 2,2%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-171, Б-11, Ж-10, У-13	60-00
180	Картофельное пюре <small>картофель, молоко сгущенное 72,5%, молоко сухое 2,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
209	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-615, Б-23, Ж-17, У-99	129-00
Итого за день		ККАЛ-1408, Б-47, Ж-47, У-206	258-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскаров
М.Ю.



ИИ Яковлев
М.Ф.



Фельдшер



15.02.2024

МБОУ СОШ № 3

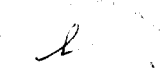
15.02.2024

МБОУ СОШ № 3		
№ п/п	Наименование блюда (с указанием основных ингредиентов)	Стоимость (руб)
<u>завтрак</u>		
7	Масло сливочное	1-00
225	Молоко свернутое молочная с маслом	28-00
700	Чай с сахаром	3-00
40	Батон белый	6-00
3	Хлеб ржаной	3-00
Итого за завтрак		35-00
<u>обед</u>		
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной	26-00
95	Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осп.	44-00
150	Картофельное пюре	23-00
200	Сок фруктовый	21-00
50	Хлеб пшеничный	6-00
30	Хлеб ржаной	3-00
Итого за обед		123-00
Итого за день		169-00

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



НН Яковлева
М.Ф.



Фельшер



МБОУ СОШ № 3		
№ п/п	Наименование блюда (с указанием основных ингредиентов)	Стоимость (руб)
<u>завтрак</u>		
7	Масло сливочное	1-00
270	Молоко свернутое молочная с маслом	31-00
200	Чай с сахаром	3-00
40	Батон белый	6-00
3	Хлеб ржаной	3-00
Итого за завтрак		36-00
<u>обед</u>		
250	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной	33-00
95	Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осп.	44-00
180	Картофельное пюре	27-00
200	Сок фруктовый	21-00
60	Хлеб пшеничный	7-00
36	Хлеб ржаной	4-00
Итого за обед		136-00
Итого за день		192-00

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



НН Яковлева
М.Ф.



Фельшер



15.02.2024

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)
<i>обед</i>			
250	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свеколка свежая, картофель св. яйцо, огурцы соевые, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сельд. (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	33-00
95	Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осн. <small>печень говяжья, морковь, свежая капуста белокачанная, свежий 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
180	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72,5% молоко сухое 25% соль йодированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
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-696, Б-24, Ж-23, У-107	136-00
<i>полдник</i>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	18-00
70	Пирожок с джемом <small>мука в с. пшеница (фруктовое), масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль йодированная, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-238, Б-5, Ж-14, У-53	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-409, Б-11, Ж-19, У-79	56-00
Итого за день		ККАЛ-1105, Б-35, Ж-42, У-186	192-00

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

НП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ СОШ № 7

15.02.2024

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)
<i>обед</i>			
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свеколка свежая, картофель св. яйцо, огурцы соевые, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, чеснок свежий, зелень сельд. (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	26-00
95	Запеканка печени с крупой и овощами, соусом кр.осн. <small>печень говяжья, морковь, свежая капуста белокачанная, свежий 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	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72,5% молоко сухое 25% соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	23-00
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	123-00
<i>полдник</i>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
100	Яблочки свежие	ККАЛ-54, У-15	15-00
50	Пирожок с джемом <small>мука в с. пшеница (фруктовое), масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль йодированная, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-170, Б-4, Ж-10, У-38	12-00
Итого за полдник		ККАЛ-330, Б-10, Ж-15, У-61	46-00
Итого за день		ККАЛ-942, Б-31, Ж-35, У-155	169-00

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

НП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер