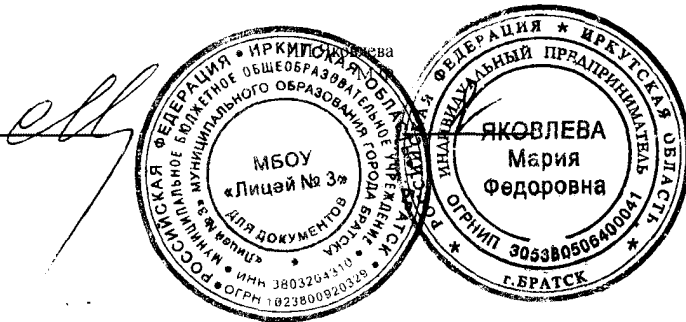


меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
50	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-7, У-1	17-00
190	Омлет крестьянский. <i>яйцо, картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-225, Б-12, Ж-14, У-14	61-00
200	Чай Братский с молоком. <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</i>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	11-00
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-477, Б-20, Ж-16, У-70	98-00
обед			
90	Гуляш из курицы с морковью. <i>куры грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, соль йодированная</i>	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	53-00
165	Макаронные изделия отварные (спагетти) <i>макароны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-173, Б-6, Ж-8, У-21	23-00
200	Напиток яблочный <i>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-57, У-15	13-00
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-548, Б-28, Ж-16, У-75	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 025, Б-48, Ж-32, У-145	196-00

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



Фельдшер

As

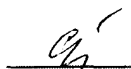
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
60	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-8, У-2	21-00
230	Омлет крестьянский. <small>яйцо, картофель св, лук репка, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-272, Б-15, Ж-17, У-17	73-50
200	Чай Братский с молоком. <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый</small>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	11-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
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-581, Б-23, Ж-26, У-72	129-00
<u>обед</u>			
25	Помидор свежий с маслом растительным <small>помидоры свежие, масло растительное</small>	ККАЛ-28, Ж-3, У-1	14-00
100	Гуляш из курицы с морковью <small>куры грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в с, соль йодированная</small>	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	64-00
195	Макаронные изделия отварные (спагетти) <small>макаронны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-204, Б-7, Ж-10, У-25	27-00
200	Напиток яблочный <small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-57, У-15	13-00
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-644, Б-30, Ж-21, У-88	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 225, Б-53, Ж-47, У-160	258-00

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




Фельдшер



15.05.2024

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)
завтрак			
230	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 23%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль подпрощивания</small>	ККАЛ-158, Б-5, Ж-8, У-21	35-00
200	Чай Братский с молоком. <small>сахар-песок, молоко сухое 23%, чай белый</small>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	11-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый.	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-403, Б-13, Ж-10, У-76	55-00
обед			
200/5	Суп гороховый с курицей. <small>картофель св., морковь сухой, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,3%, соль подпрощивания, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	18-00
90	Гуляш из курицы с морковью. <small>кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,3%, молоко сухое 23%, мука п.с, соль подпрощивания</small>	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	53-00
150	Макаронные изделия отварные (спагетти) <small>макаронные (спагетти), масло сливочное 72,3%, соль подпрощивания</small>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	21-00
200	Напиток яблочный <small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-57, У-15	13-00
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-583, Б-36, Ж-23, У-87	114-00
Итого за день		ККАЛ-986, Б-49, Ж-33, У-163	169-00

Директор МБОУ "Лицей №3" г. Братск
 Яковлева Мария Федоровна
 Ф.И.О. шеф-повара
 Яковлева Мария Федоровна
 ОГРН 30538050640304
 г. БРАТСК

МБОУ "СОШ №12"

15.05.2024

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)
завтрак			
280	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 23%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль подпрощивания</small>	ККАЛ-192, Б-6, Ж-10, У-25	40-00
200	Чай Братский с молоком. <small>сахар-песок, молоко сухое 23%, чай белый</small>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25	11-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый.	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-437, Б-14, Ж-12, У-80	60-00
обед			
250/5	Суп гороховый с курицей <small>картофель св., морковь сухой, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,3%, соль подпрощивания, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	23-00
100	Гуляш из курицы с морковью. <small>кури грудка, морковь свежая, масло сливочное 72,3%, молоко сухое 23%, мука п.с, соль подпрощивания</small>	ККАЛ-170, Б-18, Ж-9, У-5	60-00
180	Макаронные изделия отварные (спагетти) <small>макаронные (спагетти), масло сливочное 72,3%, соль подпрощивания</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	25-00
200	Напиток яблочный <small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-57, У-15	13-00
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-793, Б-41, Ж-25, У-103	132-00
Итого за день		ККАЛ-1230, Б-55, Ж-37, У-183	192-00

Директор МБОУ "Лицей №3" г. Братск
 Яковлева Мария Федоровна
 Ф.И.О. шеф-повара
 Яковлева Мария Федоровна
 ОГРН 30538050640304
 г. БРАТСК

15.05.2024

меню (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>			
250/5	Суп гороховый с курицей <small>курица, лук, морковь, картофель, лук репчатый, курица, картофель, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, петрушка</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	23-00
100	Гуляш из курицы с морковью. <small>курица, морковь, лук, картофель, масло сливочное 72,5%, майонез 25%, мука в с, соль поваренная</small>	ККАЛ-170, Б-18, Ж-9, У-5	60-00
180	Макаронные изделия отварные (спагетти) <small>макаронные изделия (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	25-00
200	Напиток яблочный <small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-57, У-15	13-00
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-794, Б-41, Ж-25, У-103	132-00
<i>полдник</i>			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай безыгодный</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
60	Булочка с маком <small>макароны в с, мак пшеничный, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух, соль поваренная</small>	ККАЛ-250, Б-6, Ж-12, У-32	33-00
Итого за полдник		ККАЛ-372, Ж-13, У-65	60-00
Итого за обед и полдник		ККАЛ-1166, Б-51, Ж-38, У-168	192-00

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



МБОУ "СОШ № 7"

15.05.2024

меню (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>			
200/5	Суп гороховый с курицей. <small>курица, лук, морковь, картофель, лук репчатый, курица, картофель, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, петрушка</small>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	18-00
90	Гуляш из курицы с морковью. <small>курица, морковь, лук, картофель, масло сливочное 72,5%, майонез 25%, мука в с, соль поваренная</small>	ККАЛ-153, Б-16, Ж-8, У-5	53-00
150	Макаронные изделия отварные (спагетти) <small>макаронные изделия (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	21-00
200	Напиток яблочный <small>яблоки свежие, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-57, У-15	13-00
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-683, Б-36, Ж-23, У-87	114-00
<i>полдник</i>			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай безыгодный</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
85	Ватрушка с джемом <small>макароны в с, мак пшеничный, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух, соль поваренная</small>	ККАЛ-276, Б-6, Ж-8, У-47	28-00
Итого за полдник		ККАЛ-398, Ж-9, У-80	55-00
Итого за обед и полдник		ККАЛ-1081, Б-45, Ж-32, У-167	169-00

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

