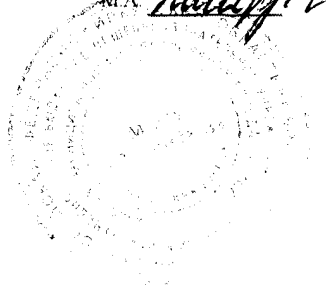


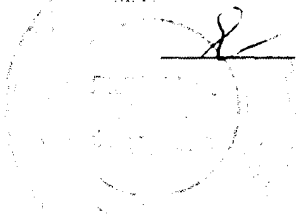
меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Огурец свежий с маслом растительным <small>огурцы свежие, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-3, Ж-1	8-00
235	Курица тушеная с овощами <small>картофель св, кури грудка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль поваренная, лавровый лист</small>	ККАЛ-262, Б-11, Ж-7, У-26	72-50
200	Кофейный напиток с молоком <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	10-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-475, Б-18, Ж-12, У-62	98-00
<u>обед</u>			
255	Плов из курицы <small>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-353, Б-13, Ж-9, У-46	84-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-585, Б-19, Ж-9, У-96	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 060, Б-37, Ж-21, У-158	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



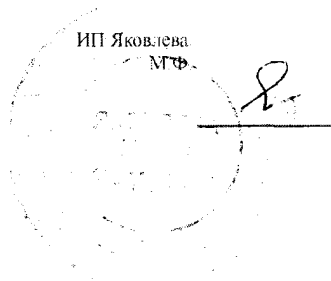
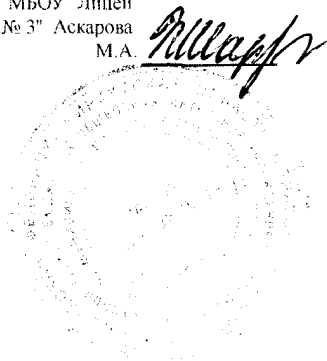
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
25	Огурец свежий с маслом растительным <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-8, Ж-1, У-1	20-00
290	Курица тушенная с овощами <i>картофель св. кури грудка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, мука в.с., соль йодированная, лавровый лист</i>	ККАЛ-324, Б-13, Ж-9, У-32	90-50
200	Кофейный напиток с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	10-00
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-566, Б-21, Ж-14, У-74	129-00
<u>обед</u>			
20	Огурец свежий с маслом растительным <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-6, Ж-1, У-1	16-00
295	Плов из курицы <i>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-408, Б-15, Ж-11, У-53	97-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-683, Б-22, Ж-12, У-112	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 249, Б-43, Ж-26, У-186	258-00

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

ИП Яковлева
МФ



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	Кашиа пшениная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	22-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-473, Б-12, Ж-13, У-71	49-00
<u>обед</u>			
200/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной. <small>картофель свежий, свекла свежая, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15% жирности, масло сливочное 72,5%, пшено шлифованное, сахар-песок, соль поваренная, петрушка</small>	ККАЛ-131, Б-5, Ж-7, У-12	27-00
240	Плов из курицы <small>рис белый, курица грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	80-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-698, Б-23, Ж-16, У-106	120-00
Итого за день		ККАЛ-1171, Б-35, Ж-29, У-177	169-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 5" Аксаров
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.



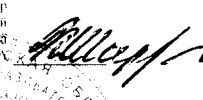
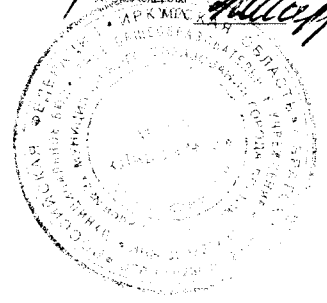
Фельдшер



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>			
270	Кашиа пшениная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	25-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
200	Чай Итальянский (с корицей) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-516, Б-14, Ж-14, У-77	52-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <small>картофель свежий, свекла свежая, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15% жирности, масло сливочное 72,5%, пшено шлифованное, сахар-песок, соль поваренная, чеснок свежий, петрушка, укроп, петрушка</small>	ККАЛ-164, Б-7, Ж-8, У-15	31-00
280	Плов из курицы <small>рис белый, курица грудка, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	93-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	7-00
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-820, Б-28, Ж-18, У-123	140-00
Итого за день		ККАЛ-1336, Б-42, Ж-32, У-200	192-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 5" Аксаров
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



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>			
250/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <small>картофель св., свекла свежая, морковь свежая, лук репка, кури грудка, томаты-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лимон свежий, сахар-песок, соль подправками, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-164, Б-7, Ж-8, У-15	31-00
280	Плов из курицы <small>рис о.п., кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль подправками, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	93-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-820, Б-28, Ж-18, У-123	140-00
<i>полдник</i>			
200	Йогурт	ККАЛ-172, Б-6, Ж-5, У-26	31-00
80	Ватрушка с творогом <small>мука в с. творог свежий 9%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, 25% жира, дрожжи сух</small>	ККАЛ-267, Б-7, Ж-8, У-39	21-00
Итого за полдник		ККАЛ-439, Б-13, Ж-13, У-65	52-00
Итого за день		ККАЛ-1259, Б-41, Ж-31, У-188	192-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аксаров,
М.А.

НН Яковлева Мария Федоровна
М.П. Фельдшер



2/6

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>			
200/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной. <small>картофель св., свекла свежая, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, томаты-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль подправками, лавровый лист, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-131, Б-5, Ж-7, У-12	27-00
240	Плов из курицы <small>рис о.п., кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль подправками, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-332, Б-12, Ж-9, У-43	80-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-698, Б-23, Ж-16, У-106	120-00
<i>полдник</i>			
200	Йогурт	ККАЛ-172, Б-6, Ж-5, У-26	31-00
60	Ватрушка с творогом <small>мука в с. творог свежий 9%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, 25% жира, дрожжи сух</small>	ККАЛ-200, Б-5, Ж-6, У-30	18-00
Итого за полдник		ККАЛ-372, Б-11, Ж-11, У-56	49-00
Итого за день		ККАЛ-1070, Б-34, Ж-27, У-162	169-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аксаров,
М.А.

НН Яковлева Мария Федоровна
М.П. Фельдшер



2/6