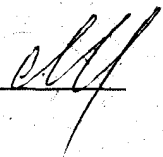


меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат. <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	56-00
160	Гарнир Рис с морковью <small>рис о/п, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-214, Б-4, Ж-9, У-42	29-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-637, Б-20, Ж-24, У-97	98-00
обед			
100	Жемчужинки морские под молочным соусом. <small>горбуша потрош. б/г, хлеб белый в блюда, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-111, Б-10, Ж-5, У-6	40-00
155	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-5, У-21	26-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-490, Б-20, Ж-10, У-81	98-00
Итого за день		ККАЛ-1127, Б-40, Ж-34, У-178	196-00

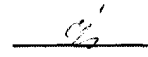
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



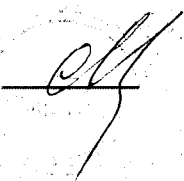
Фельдшер



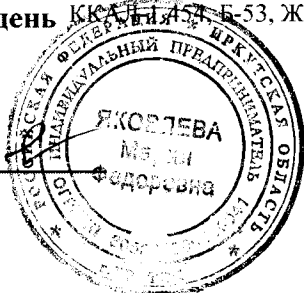
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
20	Огурец св с маслом растительным, зеленью <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-11, Ж-1, У-1	9-00
90	Фрикадельки Любимые" мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-16, У-16	62-50
50	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	7-00
200	Гарнир Рис с морковью <i>рис о/п, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-268, Б-5, Ж-11, У-52	37-00
200	Чай Итальянский (корица) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-777, Б-25, Ж-31, У-114	129-00
обед			
10	Огурец св с маслом растительным, зеленью <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-5	5-00
100/50	Жемчужинки морские под молочным соусом <i>горбуша потрош. б/г, хлеб белый в блюда, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-236, Б-16, Ж-11, У-19	60-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-677, Б-28, Ж-17, У-105	129-00
Итого за день		ККАЛ-1454, Б-53, Ж-48, У-219	258-00

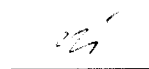
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарлова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



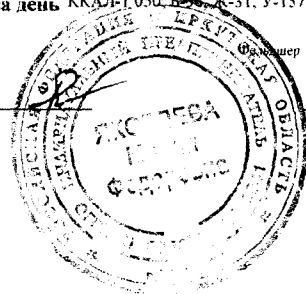
17.04.2024

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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
220	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	23-00
200	Чай Итальянский (корица) <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			52-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, кури грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	20-00
100	Жемчужинки морские под молочным соусом. <small>горбуша потрош, 0%, хлеб белый в кроша, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-111, Б-10, Ж-5, У-6	40-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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			117-00
Итого за день			169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.



МБОУ СОШ № _____

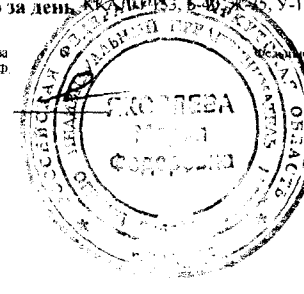
17.04.2024

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	15-00
270	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	36-00
200	Чай Итальянский (корица) <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			65-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, кури грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	24-00
100	Жемчужинки морские под молочным соусом. <small>горбуша потрош, 0%, хлеб белый в кроша, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-111, Б-10, Ж-5, У-6	40-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед			127-00
Итого за день			192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.



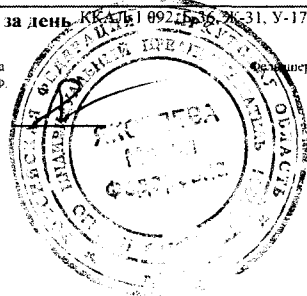
17.04.2024

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)
<u>обед</u>			
250/5	Суп картофельный с крупой, хурицей <small>картофель св., лук репка, морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	24-00
100	Жемчужинки морские под молочным соусом. <small>сардина пелорон, б/с, хлеб белый в биода, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-111, Б-10, Ж-5, У-6	40-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-692, Б-29, Ж-18, У-106	127-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
150	Мандарины свежие	ККАЛ-69, Б-1, У-17	36-00
90	Пирожок с капустой <small>капуста белокачанная свежая, мука в/с, лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрож жи сух, соль поваренная</small>	ККАЛ-269, Б-6, Ж-13, У-34	24-00
Итого за полдник		ККАЛ-400, Б-7, Ж-13, У-66	65-00
Итого за день		ККАЛ-1092, Б-36, Ж-31, У-172	192-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.



МБОУ СОШ № _____

17.04.2024

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)
<u>обед</u>			
200/5	Суп картофельный с крупой, хурицей. <small>картофель св., лук репка, морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	20-00
100	Жемчужинки морские под молочным соусом. <small>сардина пелорон, б/с, хлеб белый в биода, лук репка, яйцо, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-111, Б-10, Ж-5, У-6	40-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-622, Б-26, Ж-16, У-94	117-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
150	Мандарины свежие	ККАЛ-69, Б-1, У-17	36-00
65	Плюшка Дачная" <small>мука в/с, молоко свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, орехи сух</small>	ККАЛ-215, Б-6, Ж-5, У-37	11-00
Итого за полдник		ККАЛ-346, Б-7, Ж-5, У-69	52-00
Итого за день		ККАЛ-968, Б-33, Ж-21, У-163	169-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

