

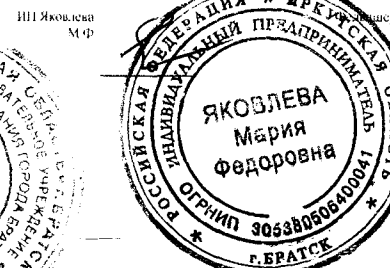
## Меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 7 н</b>			
20	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-72, Б-5, Ж-5	18
220	<b>Каша ячневая молочная с маслом.</b> <i>Ячка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блинда.</i>	ККАЛ-323, Б-10, Ж-10, У-44	31
200	<b>Чай фруктовый.</b> <i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>	ККАЛ-61, У-16	5
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-88, Б-3, Ж-1, У-20	6
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-36, Б-1, У-7	2
<b>Итого за Завтрак 7 н</b>			<b>62</b>
<b>Обед 7 н</b>			
200	<b>Суп с вермишелью, картофель и филе кур.</b> <i>Вермишель, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блинда, Соль, Вода, Филе куриное</i>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-3, У-14	28
90	<b>Котлета "Осенняя".</b> <i>Фарш мясной, Хлеб белый в блинда, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блинда, Сухари паниров., Соль, Масло пш, Масло растительное</i>	ККАЛ-160, Б-9, Ж-10, У-11	42
150	<b>Рагу овощное.</b> <i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блинда, Соус томатный, Соль</i>	ККАЛ-161, Б-5, Ж-4, У-25	22
200	<b>Напиток "Таджский"</b> <i>Брусника свеж замороженая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-31, Б-11, У-21	11
50	<b>Хлеб белый пшеничный</b>	ККАЛ-113, Б-4, У-26	2
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-2, У-10	2
<b>Итого за Обед 7 н</b>			<b>107</b>
<b>Итого за</b>			<b>169</b>



## Меню (ДИ, ОВЗ, 12 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 11и</b>			
5	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-18, Б-1, Ж-1	5
275	<b>Каша ячневая молочная с маслом.</b> <i>Ячка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блинда.</i>	ККАЛ-404, Б-12, Ж-16, У-55	32
200	<b>Чай фруктовый.</b> <i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>	ККАЛ-61, У-16	5
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-88, Б-3, Ж-1, У-20	6
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
<b>Итого за Завтрак 11и</b>			<b>51</b>
<b>Обед 11 и</b>			
250	<b>Суп с вермишелью, картофель и филе кур.</b> <i>Вермишель, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блинда, Соль, Вода, Филе куриное</i>	ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-17	35
100	<b>Котлета "Осенняя".</b> <i>Фарш мясной, Хлеб белый в блинда, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блинда, Сухари паниров., Соль, Масло пш, Масло растительное</i>	ККАЛ-178, Б-10, Ж-11, У-12	56
200	<b>Рагу овощное..</b> <i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блинда, Соус томатный</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-6, У-20	29
200	<b>Напиток "Таджский"</b> <i>Брусника свеж замороженая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-31, Б-11, У-21	11
60	<b>Хлеб белый пшеничный</b>	ККАЛ-116, Б-5, Ж-1, У-30	7
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
<b>Итого за Обед 11 и</b>			<b>141</b>
<b>Итого за</b>			<b>192</b>



## Меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак7</b>			
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-36, Б-3, Ж-3	9
250	<b>Каша "Ясеньская" (пшено, куры).</b> <i>Пшено, Вода, Масло сливочное в блюде, Соль, Физе куриное, Зелень сухая, Морковь св</i>	ККАЛ-358, Б-21, Ж-28, У-17	76
200	<b>Чай фруктовый.</b> <i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>	ККАЛ-61, У-16	5
40	<b>Батон.</b>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-1, У-20	6
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-36, Б-1, У-7	2
<b>Итого за Завтрак7</b>			<b>98</b>
<b>Обед7</b>			
60	<b>Салат "Минутка".</b> <i>Яблоки, Свекла св, Сыр твердый, Сахар, Масло растительное</i>	ККАЛ-76, Б-2, Ж-4, У-7	14
90	<b>Комплета "Осенняя".</b> <i>фарш мясной, Хлеб белый в блюде, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Сухари панирова, Соль, Масса п.ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-160, Б-9, Ж-10, У-11	42
155	<b>Рагу овощное..</b> <i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Соль, Соус томатный</i>	ККАЛ-146, Б-4, Ж-4, У-23	22
200	<b>Напиток "Таёжный"</b> <i>Брусника свежемороженая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-81, Б-11, У-21	11
50	<b>Хлеб белый пшеничный</b>	ККАЛ-113, Б-4, У-25	6
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
<b>Итого за Обед7</b>			<b>98</b>
<b>Итого за</b>			<b>196</b>

Директор  
МБОУ  
"Лицей №3"  
Аскарова



НП Яковлева  
М.Ф.



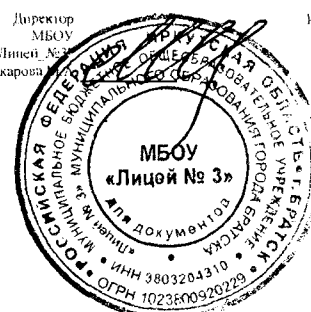
Фельдшер

*ср*

## Меню (12-18 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак11</b>			
20	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-72, Б-3, Ж-5	18
300	<b>Каша "Ясеньская" (пшено, куры).</b> <i>Пшено, Вода, Масло сливочное в блюде, Соль, Физе куриное, Зелень сухая, Морковь св</i>	ККАЛ-430, Б-25, Ж-28, У-21	97
200	<b>Чай фруктовый.</b> <i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>	ККАЛ-61, У-16	5
40	<b>Батон</b>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-1, У-20	6
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
<b>Итого за Завтрак11</b>			<b>129</b>
<b>Обед11</b>			
100	<b>Салат "Минутка".</b> <i>Яблоки, Свекла св, Сыр твердый, Сахар, Масло растительное</i>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-7, У-12	23
100	<b>Комплета "Осенняя".</b> <i>фарш мясной, Хлеб белый в блюде, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Сухари панирова, Соль, Масса п.ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-176, Б-10, Ж-11, У-12	56
200	<b>Рагу овощное..</b> <i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Соль, Соус томатный</i>	ККАЛ-168, Б-4, Ж-5, У-30	29
200	<b>Напиток "Таёжный"</b> <i>Брусника свежемороженая, Сахар, Вода</i>	ККАЛ-81, Б-11, У-21	11
60	<b>Хлеб белый пшеничный</b>	ККАЛ-113, Б-4, У-25	7
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
<b>Итого за Обед11</b>			<b>129</b>
<b>Итого за</b>			<b>258</b>

Директор  
МБОУ  
"Лицей №3"  
Аскарова



НП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

*ср*