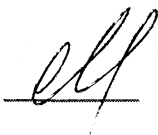


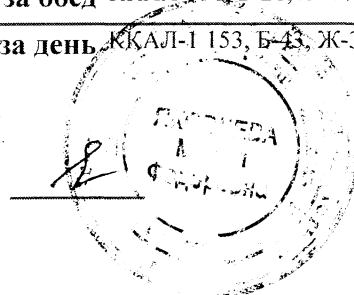
**меню (7-11 лет БП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
70/30	<b>Пудинг печеночный с соусом молочным</b> <small>печень мясная, яйцо, мука в/с, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-182, Б-13, Ж-10, У-10	<b>65-00</b>
160	<b>Макароны отварные (рожки)</b> <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	<b>16-00</b>
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	<b>9-00</b>
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-563, Б-22, Ж-19, У-76	<b>98-00</b>
<b>обед</b>			
90	<b>Биточки куриные</b> <small>куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	<b>55-00</b>
155	<b>Картофель молочный</b> <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-134, Б-3, Ж-5, У-20	<b>25-00</b>
200	<b>Напиток вишневый.</b> <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	<b>9-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-590, Б-21, Ж-17, У-90	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1153, Б-43, Ж-36, У-166	<b>196-00</b>

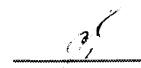
Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарова  
М.А.



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер



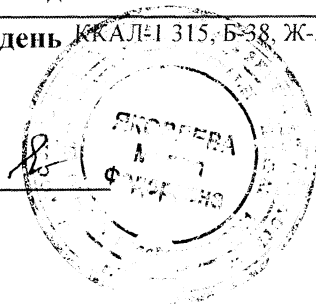
## меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
50	<b>Огурец св. с горошком</b> <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-51, Б-1, Ж-4, У-2	25-00
90	<b>Печень в соусе молочном</b> <i>печень мисная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-200, Б-3, Ж-3, У-15	71-50
150	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	15-00
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-637, Б-14, Ж-16, У-84	<b>129-00</b>
<u>обед</u>			
30	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-6, У-1	20-00
100	<b>Биточки куриные</b> <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	61-00
180	<b>Картофель молочный</b> <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	28-00
200	<b>Напиток вишневый.</b> <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-678, Б-24, Ж-19, У-104	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1315, Б-38, Ж-35, У-188	<b>258-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



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>			
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
220	<b>Каша пшеничная молочная с маслом</b> <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
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	9-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-467, Б-14, Ж-9, У-76	<b>53-00</b>
<u>обед</u>			
200/5	<b>Суп полевой с курицей.</b> <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	19-00
90	<b>Биточки куриные</b> <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	<b>Картофель молочный</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	24-00
200	<b>Напиток вишневый.</b> <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-738, Б-28, Ж-23, У-106	<b>116-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1205, Б-42, Ж-32, У-182	<b>169-00</b>

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

ИИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

## меню (ДИ, ОВЗ 12 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	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
270	<b>Каша пшеничная молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	31-00
200	<b>Чайный напиток Росинка</b> <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	9-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-510, Б-16, Ж-10, У-82	<b>62-00</b>
<u>обед</u>			
250/5	<b>Суп полевой с курицей</b> <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	22-00
100	<b>Биточки куриные</b> <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	61-00
180	<b>Картофель молочный</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	28-00
200	<b>Напиток вишневый.</b> <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-832, Б-31, Ж-26, У-120	<b>130-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1342, Б-47, Ж-36, У-202	<b>192-00</b>

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

ИИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

## меню п (ДИ, ОВЗ12 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	<b>Суп полевой с курицей</b> <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	22-00
100	<b>Биточки куриные</b> <small>кури грудка, хлеб белый в кроша, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	61-00
180	<b>Картофель молочный</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	28-00
200	<b>Напиток вишневый.</b> <small>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-832, Б-31, Ж-26, У-120	<b>130-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Кефир</b>	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	20-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
80	<b>Булочка Ёжик</b> <small>мука в.с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-11, У-30	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-392, Б-10, Ж-17, У-61	<b>62-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 224, Б-41, Ж-43, У-181	<b>192-00</b>

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

## меню п (ДИ, ОВЗ 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	<b>Суп полевой с курицей.</b> <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	19-00
90	<b>Биточки куриные</b> <small>кури грудка, хлеб белый в кроша, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	<b>Картофель молочный</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	24-00
200	<b>Напиток вишневый.</b> <small>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-738, Б-28, Ж-23, У-106	<b>116-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Кефир</b>	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	20-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
50	<b>Булочка Ёжик</b> <small>мука в.с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-128, Б-3, Ж-7, У-19	9-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-315, Б-9, Ж-13, У-50	<b>53-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 053, Б-37, Ж-36, У-156	<b>169-00</b>

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер