

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша рисовая молочная с маслом рис. молочное сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-309, Б-8, Ж-22, У-41	35-00
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			49-00
обед			
200/5	Суп гороховый с курицей. картофель сы, морковь сухой, морковь свежая, лук репчат, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	25-00
240	Рагу из мяса, овощей "семейка".. картофель сы, свинина лопатка нежирная и ф, морковь свежая, лук репчат, горошек зеленый консервир., масло растительное, масло сливочное 72,5%, томат-паста, лук репчат, соль поваренная	ККАЛ-455, Б-8, Ж-14, У-49	84-00
200	Компот из вишни св/мор ягоды, фрукты сы, сахар-песок, лимон свежий	ККАЛ-53, У-13	11-00
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			129-00
Итого за день			178-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ,ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
270	Каша рисовая молочная с маслом рис. молочное сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-379, Б-9, Ж-27, У-51	36-00
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			50-00
обед			
250/5	Суп гороховый с курицей картофель сы, морковь сухой, морковь свежая, лук репчат, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	32-00
280	Рагу из мяса, овощей "семейка".. картофель сы, свинина лопатка нежирная и ф, морковь свежая, лук репчат, горошек зеленый консервир., масло растительное, масло сливочное 72,5%, томат-паста, лук репчат, соль поваренная	ККАЛ-531, Б-9, Ж-16, У-57	98-00
200	Компот из вишни св/мор ягоды, фрукты сы, сахар-песок, лимон свежий	ККАЛ-53, У-13	11-00
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			151-00
Итого за день			201-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 12 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 гороховый с курицей картофель св., морковь св/мор, лук репчатый, куриные грудки, мясо со сливками "2,5%", сметана, лавровый лист, душистый перец, петрушка, укроп, соль	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	32-00
280	Рагу из мяса, овощей "семейка".. картофель св., свинина мясная нежирная п.ф., морковь св/мор, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, мясо раба, лук репчатый, петрушка, укроп, соль	ККАЛ-531, Б-9, Ж-16, У-57	98-00
200	Компот из вишни св/мор ягодно-фруктовый сок с сахаром, черника, вишня, яблоки, сахар-песок, лимон св/цит	ККАЛ-53, У-13	11-00
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			151-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
45	Слойка с творогом тесто слоеное пресное, творог св/жир 5%, сахар-песок, сахарная пудра, лимон св/цит, ванилин	ККАЛ-199, Б-5, Ж-7, У-17	28-00
105	Яблоки свежие	ККАЛ-57, У-16	19-00
Итого за полдник			50-00
Итого за день			201-00

Директор
МБОУ "Школа
№ 3" Аскарон
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (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 гороховый с курицей. картофель св., морковь св/мор, лук репчатый, куриные грудки, мясо со сливками "2,5%", сметана, лавровый лист, душистый перец, петрушка, укроп, соль	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	25-00
240	Рагу из мяса, овощей "семейка".. картофель св., свинина мясная нежирная п.ф., морковь св/мор, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, мясо раба, лук репчатый, петрушка, укроп, соль	ККАЛ-455, Б-8, Ж-14, У-49	84-00
200	Компот из вишни св/мор ягодно-фруктовый сок с сахаром, черника, вишня, яблоки, сахар-песок, лимон св/цит	ККАЛ-53, У-13	11-00
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			129-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Русский сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Слойка с творогом тесто слоеное пресное, творог св/жир 5%, сахар-песок, сахарная пудра, лимон св/цит, ванилин	ККАЛ-177, Б-5, Ж-6, У-15	27-00
110	Яблоки свежие	ККАЛ-59, У-17	19-00
Итого за полдник			49-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ "Школа
№ 3" Аскарон
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша пшениная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-243, Б-10, Ж-14, У-40	33-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай безалкогольный	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			47-00
обед			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. картофель свежий, репка, морковь свежая, курица, крупа, пшено шлифованное, молоко сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка, лавровый лист)	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	28-00
60/30	Биточки школьные мясные с соусом молочно-морковным. фарш мясной, хлеб белый в крошки, соус томатный, морковь свежая, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	63-00
150	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, молоко сливочное 72,5%, соль поваренная	ККАЛ-157, Б-2, Ж-5, У-28	21-00
200	Напиток Мандаринка сахар-песок, напиток с аром. мандаринов, лимонный сок	ККАЛ-56, У-14	10-00
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			131-00
Итого за день			178-00

Директор
МБОУ "Школа
№ 3" Аскарова
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)
завтрак			
270	Каша пшениная молочная с маслом пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-299, Б-12, Ж-17, У-49	42-00
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай безалкогольный	ККАЛ-41, У-10	3-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			56-00
обед			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей картофель свежий, репка, морковь свежая, курица, крупа, пшено шлифованное, молоко сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка, лавровый лист)	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	34-00
70/30	Биточки школьные мясные с соусом молочно-морковн. фарш мясной, хлеб белый в крошки, соус томатный, морковь свежая, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	65-00
180	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, молоко сливочное 72,5%, соль поваренная	ККАЛ-188, Б-2, Ж-6, У-34	26-00
200	Напиток Мандаринка сахар-песок, напиток с аром. мандаринов, лимонный сок	ККАЛ-56, У-14	10-00
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			145-00
Итого за день			201-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ,ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей картофель св., лук репчат., морковь свежая, курица грудка, писано топленое масло с витамином "Е", 2,5%, соль поваренная, зелень: укроп (укроп), петрушка), лавровый лист	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	34-00
70/30	Биточки школьные мясные с соусом молочно-морковн. фарш мясной, хлеб пшени в крошки, сырок творог., масло слив. 25%, морковь свежая, масло сливочное "Е", 2,5%, зелень в с. масло растительное, соль поваренная, зелень укроп (укроп), петрушка)	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	65-00
180	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, масло сливочное "Е", 2,5%, соль поваренная	ККАЛ-188, Б-2, Ж-6, У-34	26-00
200	Напиток Мандаринка сахар-песок, ароматизатор сироп, лимонный сок	ККАЛ-56, У-14	10-00
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			145-00
полдник			
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай безыгодный	ККАЛ-41, У-10	3-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	21-00
70	Ватрушка с джемом фарш в с. яйцо в ассортименте, масло сливочное "Е", 2,5%, сахар-песок, масло слив. 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сухие	ККАЛ-228, Б-5, Ж-12, У-37	32-00
Итого за полдник			56-00
Итого за день			201-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
обед			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. картофель св., лук репчат., морковь свежая, курица грудка, писано топленое масло с витамином "Е", 2,5%, соль поваренная, зелень: укроп (укроп), петрушка), лавровый лист	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	28-00
60/30	Биточки школьные мясные с соусом молочно-морковным. фарш мясной, хлеб пшени в крошки, сырок творог., масло слив. 25%, морковь свежая, масло сливочное "Е", 2,5%, морковь свежая, мука в с. масло растительное, соль поваренная, зелень укроп (укроп), петрушка)	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	63-00
150	Гарнир каша перловая рассыпчатая перловка, масло сливочное "Е", 2,5%, соль поваренная	ККАЛ-157, Б-2, Ж-5, У-28	21-00
200	Напиток Мандаринка сахар-песок, ароматизатор сироп, лимонный сок	ККАЛ-56, У-14	10-00
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			131-00
полдник			
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай безыгодный	ККАЛ-41, У-10	3-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	21-00
50	Ватрушка с джемом фарш в с. яйцо в ассортименте, масло сливочное "Е", 2,5%, сахар-песок, масло слив. 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сухие	ККАЛ-163, Б-4, Ж-9, У-26	23-00
Итого за полдник			47-00
Итого за день			178-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша манная молочная с маслом манка, манная крупа 25%, молоко сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	25-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-41, У-10	4-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			40-00
обед			
200/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной. капусты белокочанная, сметана, картофель св., морковь св.мал., лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сушеная (укроп, петрушка)	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	34-00
60/30	Фрикадельки Любимые мясные с соусом белым основным. фарш мясной, хлеб белый в крошки, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, молоко сливочное 25%, масло растительное, зелень сушеная (укроп, петрушка), соль поваренная	ККАЛ-222, Б-10, Ж-10, У-3	61-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	25-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	9-00
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			138-00
Итого за день			178-00

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

ИП 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)
завтрак			
270	Каша манная молочная с маслом манка, манная крупа 25%, молоко сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	25-00
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-41, У-10	4-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			40-00
обед			
250/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной капусты белокочанная, сметана, картофель св., морковь св.мал., лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сушеная (укроп, петрушка)	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	40-00
70/30	Фрикадельки Любимые мясные с соусом белым осн фарш мясной, хлеб белый в крошки, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, молоко сливочное 25%, масло растительное, зелень сушеная (укроп, петрушка), соль поваренная	ККАЛ-247, Б-11, Ж-11, У-3	72-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	30-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	9-00
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			161-00
Итого за день			201-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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)
обед			
250/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной капуста белокочанная свежая, картофель св. морковь свежая, лук репчатый, курица рубленая, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, лавровый лист, лавровый сушеный (бухан, петрушка)	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	40-00
70/30	Фрикадельки Любимые мясные с соусом белым осн фарш мясной, хлеб белый в крошки, лук репчатый, сметана 72,5%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, лавровый сушеный (бухан, петрушка), соль поваренная	ККАЛ-247, Б-11, Ж-11, У-3	72-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	30-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	9-00
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-855, Б-29, Ж-26, У-101	161-00
полдник			
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-41, У-10	4-00
115	Яблоки свежие	ККАЛ-62, У-18	20-00
30	Мармелад в шоколаде	ККАЛ-96, У-24	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-199, У-52	40-00
Итого за день		ККАЛ-1054, Б-29, Ж-26, У-153	201-00

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

НН Яковлева
М.Ф.

Фельшер

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)
обед			
200/5/5	Щи из св. капусты с курицей, сметаной. капуста белокочанная свежая, картофель св. морковь свежая, лук репчатый, курица рубленая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, лавровый сушеный (бухан, петрушка)	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	34-00
60/30	Фрикадельки Любимые мясные с соусом белым основным. фарш мясной, хлеб белый в крошки, лук репчатый, сметана 72,5%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, лавровый сушеный (бухан, петрушка), соль поваренная	ККАЛ-222, Б-10, Ж-10, У-3	61-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	25-00
200	Компот из изюма изюм, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-66, У-16	9-00
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-757, Б-27, Ж-23, У-88	138-00
полдник			
200	Чай Французский (с ванилью) сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-41, У-10	4-00
115	Яблоки свежие	ККАЛ-62, У-18	20-00
30	Мармелад в шоколаде	ККАЛ-96, У-24	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-199, У-52	40-00
Итого за день		ККАЛ-956, Б-27, Ж-23, У-140	178-00

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

НН Яковлева
М.Ф.

Фельшер

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша дружба мол с маслом пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-251, Б-10, Ж-12, У-43	25-00
200/6	Чай с лимоном.. сахар-песок, лимон свежий, чай безалкогольный	ККАЛ-44, У-11	6-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			42-00
обед			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. карпато безалкогольный, курица, картофель, морковь свежая, лук репчатый, куриные грудки, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пшено шлифованное, соль поваренная, листья сухих (укроп, петрушка) - варочный лист	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	32-00
50/40	Запеканка рыбацкая с соусом мол.. куриные грудки, минтай филе, лук репчатый, пшено шлифованное, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, рыба с, соль поваренная, масло растительное, листья сухих (укроп, петрушка)	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	48-00
150	Картофельное пюре картофель, молоко сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	38-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-111, У-27	9-00
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			136-00
Итого за день			178-00

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

НП 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)
завтрак			
270	Каша дружба мол с маслом пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная	ККАЛ-308, Б-13, Ж-14, У-52	34-00
200/6	Чай с лимоном.. сахар-песок, лимон свежий, чай безалкогольный	ККАЛ-44, У-11	6-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			51-00
обед			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной карпато безалкогольный, курица, картофель, морковь свежая, лук репчатый, куриные грудки, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пшено шлифованное, соль поваренная, листья сухих (укроп, петрушка) - варочный лист	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	36-00
50/50	Запеканка рыбацкая с соусом мол.. куриные грудки, минтай филе, лук репчатый, пшено шлифованное, яйцо, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, рыба с, соль поваренная, масло растительное, листья сухих (укроп, петрушка)	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	49-00
180	Картофельное пюре картофель, молоко сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	46-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-111, У-27	9-00
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			150-00
Итого за день			201-00

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

НП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной картофельная св-жа, картофель в с.к., морковь в с.ж., лук репчатый, курица рубленая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, сметана 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	36-00
50/50	Запеканка рыбацкая с соусом мол.. курица рубленая, минтай филе, лук репчатый, масло растительное, яйцо, майонез соус 25%, масло сливочное 72,5%, мука в с.к., соль поваренная, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	49-00
180	Картофельное пюре картофель в с.к., масло сливочное 72,5%, майонез соус 25%, соль поваренная	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	46-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-111, У-27	9-00
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-782, Б-29, Ж-28, У-129	150-00
<u>полдник</u>			
200/6	Чай с лимоном.. сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-44, У-11	6-00
125	Яблоки свежие	ККАЛ-67, У-19	22-00
60	Пирожок с яблоком мука в с.к., яблоки, сахар-песок, майонез соус 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, масло растительное, сахарная пудра, орехи желтые	ККАЛ-161, Б-5, Ж-8, У-27	23-00
Итого за полдник		ККАЛ-272, Б-5, Ж-8, У-57	51-00
Итого за день		ККАЛ-1054, Б-34, Ж-36, У-186	201-00

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

Н.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. картофельная св-жа, картофель в с.к., морковь в с.ж., лук репчатый, курица рубленая, сметана 12%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	32-00
50/40	Запеканка рыбацкая с соусом мол.. курица рубленая, минтай филе, лук репчатый, масло растительное, яйцо, майонез соус 25%, масло сливочное 72,5%, мука в с.к., соль поваренная, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка)	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	48-00
150	Картофельное пюре картофель в с.к., масло сливочное 72,5%, майонез соус 25%, соль поваренная	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	38-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота	ККАЛ-111, У-27	9-00
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-676, Б-23, Ж-28, У-114	136-00
<u>полдник</u>			
200/6	Чай с лимоном.. сахар-песок, лимон свежий, чай байховый	ККАЛ-44, У-11	6-00
115	Яблоки свежие	ККАЛ-62, У-18	20-00
40	Пирожок с яблоком мука в с.к., яблоки, сахар-песок, майонез соус 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, масло растительное, сахарная пудра, орехи желтые	ККАЛ-107, Б-3, Ж-5, У-18	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-213, Б-3, Ж-5, У-47	42-00
Итого за день		ККАЛ-889, Б-26, Ж-30, У-161	178-00

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

Н.И. 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>			
220	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 2,5%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	32-00
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, витаминиз. чай безалкоголь, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			49-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <i>лапша лапша, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лимон свежий (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	25-00
60/30	Ёжики кур с соусом молочно-морковным. <i>кури грудка, рис, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, морковь свежая 20%, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль поваренная, лимон свежий (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-125, Б-10, Ж-10, У-13	46-00
150	Пюре карт-морковное <i>картофель, св. морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 2,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-111, Б-4, Ж-4, У-17	37-00
200	Сок яблочный. <i>яблоки, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	12-00
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			129-00
Итого за день			178-00

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

Н.И. 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>			
270	Каша геркулес молочная с маслом <i>геркулес, молоко сухое 2,5%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	42-00
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, витаминиз. чай безалкоголь, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			59-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <i>лапша лапша, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лимон свежий (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	32-00
70/30	Ёжики кур с соусом молочно-морковным.. <i>кури грудка, рис, лук репчатый, молоко сухое 2,5%, морковь свежая 20%, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль поваренная, лимон свежий (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	44-00
180	Пюре карт-морковное <i>картофель, св. морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 2,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-133, Б-5, Ж-5, У-20	44-00
200	Сок яблочный. <i>яблоки, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	12-00
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			142-00
Итого за день			201-00

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

Н.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (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	Суп лапша домашняя с курицей лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, куриное филе, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, петрушка, укроп	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	32-00
70/30	Ёжики кур с соусом молочно-морковным.. куриное филе, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, мука пшеничная высшего сорта, сметана 25%, соль поваренная, петрушка, укроп	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	44-00
180	Пюре карт-морковное картофель свежий, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная	ККАЛ-133, Б-5, Ж-5, У-20	44-00
200	Сок яблочный. яблоки, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-92, Б-1, У-20	12-00
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-731, Б-33, Ж-25, У-109	142-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Витаминный сахар-песок, лимонная кислота, витамин С	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
130	Яблоки свежие	ККАЛ-70, У-20	23-00
70	Ватрушка с творогом мука пшеничная высшего сорта, творог свежий 5%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, орехи жемчужные	ККАЛ-233, Б-7, Ж-12, У-33	30-00
Итого за полдник		ККАЛ-373, Б-8, Ж-12, У-68	59-00
Итого за день		ККАЛ-1104, Б-41, Ж-37, У-177	201-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (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 лапша домашняя с курицей. лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, куриное филе, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, петрушка, укроп	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	25-00
60/30	Ёжики кур с соусом молочно-морковным. куриное филе, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, морковь свежая, мука пшеничная высшего сорта, сметана 25%, соль поваренная, петрушка, укроп	ККАЛ-125, Б-10, Ж-10, У-13	46-00
150	Пюре карт-морковное картофель свежий, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная	ККАЛ-111, Б-4, Ж-4, У-17	37-00
200	Сок яблочный. яблоки, сахар-песок, лимонная кислота	ККАЛ-92, Б-1, У-20	12-00
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-578, Б-23, Ж-17, У-96	129-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Витаминный сахар-песок, лимонная кислота, витамин С	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	21-00
50	Ватрушка с творогом мука пшеничная высшего сорта, творог свежий 5%, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, орехи жемчужные	ККАЛ-166, Б-5, Ж-9, У-24	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-301, Б-6, Ж-9, У-57	49-00
Итого за день		ККАЛ-879, Б-29, Ж-26, У-153	178-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер