

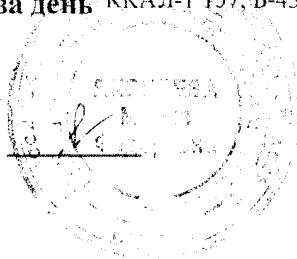
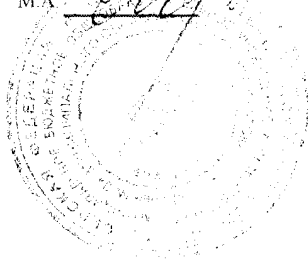
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Пудинг печеночный с соусом молочным <i>печень мясная, яйцо, мука в с, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-182, Б-13, Ж-10, У-10	65-00
160	Макароньы отварные (рожки) <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	16-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-563, Б-22, Ж-19, У-76	98-00
обед			
90	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в крошки, сухари панирова., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	56-00
160	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
200	Напиток вишневый. <i>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-594, Б-21, Ж-17, У-90	98-00
Итого за день		ККАЛ-1157, Б-43, Ж-36, У-166	196-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

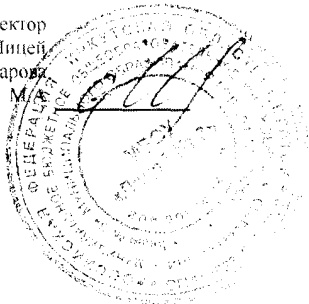
Фельдшер



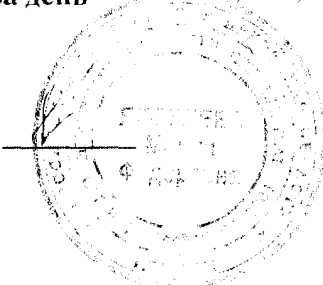
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
40	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-41, Б-1, Ж-4, У-2	25-00
90	Печень в соусе молочном <i>печень мясная, 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	71-00
150	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	15-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-637, Б-14, Ж-16, У-86	129-00
<u>обед</u>			
35	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-7, У-1	20-00
100	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, сахара паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	62-00
180	Картофель молочный <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	27-00
200	Напиток вишневый. <i>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-679, Б-24, Ж-19, У-104	129-00
Итого за день		ККАЛ-1316, Б-38, Ж-35, У-190	258-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пеп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
220	Каша пшеничная 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	25-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-467, Б-14, Ж-9, У-76	53-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св. пюре 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	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо с сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	56-00
150	Картофель молочный <small>картофель св. пюре сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	23-00
200	Напиток вишневый <small>вишня сушен., сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	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-738, Б-28, Ж-23, У-106	116-00
Итого за день		ККАЛ-1205, Б-42, Ж-32, У-182	169-00

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

Ш.И. Яковлева
М.Ф.

Федальцев

меню (ДИ, ОВЗ 12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пеп. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
270	Каша пшеничная 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	34-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-510, Б-16, Ж-10, У-82	62-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св. пюре 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	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо с сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	62-00
180	Картофель молочный <small>картофель св. пюре сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	27-00
200	Напиток вишневый <small>вишня сушен., сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	7-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-832, Б-31, Ж-26, У-120	130-00
Итого за день		ККАЛ-1342, Б-47, Ж-36, У-202	192-00

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

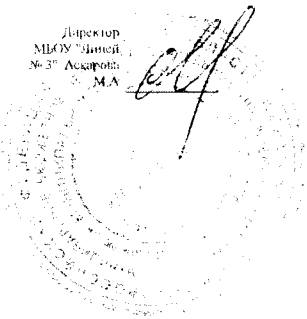
Ш.И. Яковлева
М.Ф.

Федальцев

20.02.2024

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	Суп полевой с курицей <small>картофель св. пилено и нафобаваное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	22-00
100	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в кроша, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поварованная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	62-00
180	Картофель молочный <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	27-00
200	Напиток вишневый. <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	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-832, Б-31, Ж-26, У-120	130-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
80	Булочка Российская <small>мука п.е, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух, соль поварованная, ванилин</small>	ККАЛ-297, Б-6, Ж-8, У-51	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-474, Б-13, Ж-13, У-77	62-00
Итого за день		ККАЛ-1306, Б-44, Ж-39, У-197	192-00

ИИ Яковлева
М.Ф.

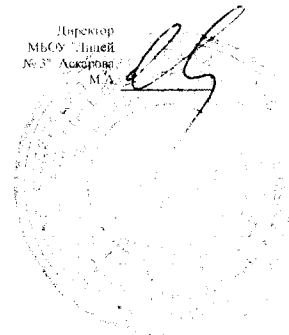
Фельдшер

МБОУ СОШ №

20.02.2024

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	Суп полевой с курицей. <small>картофель св. пилено и нафобаваное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	19-00
90	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в кроша, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поварованная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	56-00
150	Картофель молочный <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	23-00
200	Напиток вишневый. <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	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-738, Б-28, Ж-23, У-106	116-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
140	Апельсин свежий	ККАЛ-66, Б-1, У-16	24-00
50	Булочка Российская <small>мука п.е, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух, соль поварованная, ванилин</small>	ККАЛ-185, Б-4, Ж-5, У-32	10-00
Итого за полдник		ККАЛ-357, Б-11, Ж-10, У-56	53-00
Итого за день		ККАЛ-1095, Б-39, Ж-33, У-162	169-00

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер