

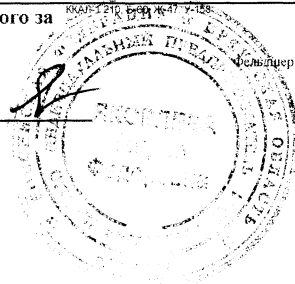
Меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак7</u>			
10	Сыр порциями	ккал-38, Б-3, Ж-3	9
250	Каша "Ясеньская" (пшено, куры). <i>Пшено, Вода, Масло сливочное в блюде., Соль, Филе куриное, Зелень сухая, Морковь св</i>	ккал-358, Б-21, Ж-23, У-17	76
200	Чай фруктовый . <i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>	ккал-61, У-16	5
40	Батон.	ккал-88, Б-3, Ж-1, У-20	6
20	Хлеб ржаной	ккал-36, Б-1, У-7	2
Итого за Завтрак7			98
<u>Обед7</u>			
60	Салат "Минутка" . <i>Яблоки, Свекла св, Сыр твердый, Сахар, Масло растительное</i>	ккал-78, Б-2, Ж-4, У-7	14
90	Комлета "Осенняя". <i>фарш мясной, Хлеб белый в блюде, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блюде., Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ккал-160, Б-9, Ж-10, У-11	42
155	Рагу овощное.. <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	Напиток "Таёжный" <i>Брусника свежемороженая, Сахар, Вода</i>	ккал-81, Б-11, У-21	11
50	Хлеб белый пшеничный	ккал-113, Б-4, У-25	6
30	Хлеб ржаной	ккал-54, Б-2, У-10	3
Итого за Обед7			98
Итого за			196

Директор
МБОУ
"Лицей №6"
АскарOVA М.А.

ИП Яковлева
М.Ф.

Ф.И.О. (подпись)



С.И. (подпись)

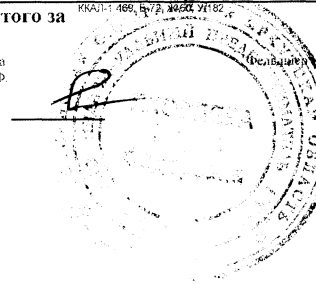
Меню (12-18 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак11</u>			
20	Сыр порциями	ккал-72, Б-5, Ж-5	18
300	Каша "Ясеньская" (пшено, куры). <i>Пшено, Вода, Масло сливочное в блюде., Соль, Филе куриное, Зелень сухая, Морковь св</i>	ккал-430, Б-29, Ж-26, У-21	97
200	Чай фруктовый . <i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>	ккал-61, У-16	5
40	Батон	ккал-88, Б-3, Ж-1, У-20	6
30	Хлеб ржаной	ккал-54, Б-2, У-10	3
Итого за Завтрак11			129
<u>Обед11</u>			
100	Салат "Минутка" . <i>Яблоки, Свекла св, Сыр твердый, Сахар, Масло растительное</i>	ккал-126, Б-3, Ж-7, У-12	23
100	Комлета "Осенняя". <i>фарш мясной, Хлеб белый в блюде, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блюде., Сухари паниров., Соль, Масса п/ф, Масло растительное</i>	ккал-178, Б-10, Ж-11, У-12	56
200	Рагу овощное.. <i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блюде., Соль, Соус томатный</i>	ккал-188, Б-6, Ж-6, У-30	29
200	Напиток "Таёжный" <i>Брусника свежемороженая, Сахар, Вода</i>	ккал-81, Б-11, У-21	11
60	Хлеб белый пшеничный	ккал-136, Б-5, Ж-1, У-30	7
30	Хлеб ржаной	ккал-54, Б-2, У-10	3
Итого за Обед11			129
Итого за			258

Директор
МБОУ
"Лицей №6"
АскарOVA М.А.

ИП Яковлева
М.Ф.

Ф.И.О. (подпись)



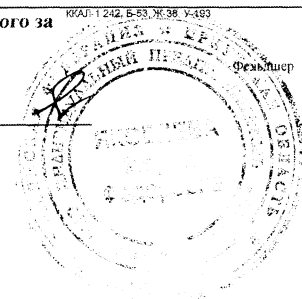
С.И. (подпись)

Меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак 7 и			
20	Сыр порциями	ККАЛ-72, Б-6, Ж-5	18
220	Каша ячневая молочная с маслом.	ККАЛ-323, Б-10, Ж-13, У-44	31
<i>Ячка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блюде.</i>			
200	Чай фруктовый.	ККАЛ-61, У-16	5
<i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>			
40	Батон	ККАЛ-86, Б-3, Ж-1, У-20	6
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-36, Б-1, У-7	2
Итого за Завтрак 7 и			62
Обед 7 и			
200	Суп с вермишелью, картофель и филе кур.	ККАЛ-101, Б-4, Ж-3, У-14	28
<i>Вермишель, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блюде, Соль, Вода, Филе куриное</i>			
90	Комлета "Осенняя".	ККАЛ-160, Б-9, Ж-10, У-11	42
<i>Фарш мясной, Хлеб белый в блюде, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Сухари панирое, Соль, Масса п.ф. Масло растительное</i>			
150	Рагу овощное.	ККАЛ-151, Б-5, Ж-4, У-25	22
<i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Соус томатный, Соль</i>			
200	Напиток "Таёжный"	ККАЛ-81, Б-11, У-21	11
<i>Брусника свежемороженая, Сахар, Вода</i>			
50	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-113, Б-4, У-25	2
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-2, У-10	2
Итого за Обед 7 и			107
Итого за			169

Директор
МБОУ
"Лицей №63"
Аскарова М.А.

ИП Яковлева
М.Ф.



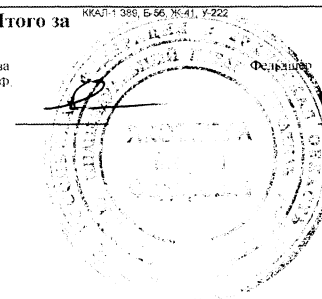
Федеральный

Меню (ДИ, ОВЗ, 12 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак 11и			
5	Сыр порциями	ККАЛ-18, Б-1, Ж-1	5
275	Каша ячневая молочная с маслом.	ККАЛ-404, Б-12, Ж-16, У-56	32
<i>Ячка, Молоко сухое 25%, Вода, Сахар, Соль, Масло сливочное в блюде.</i>			
200	Чай фруктовый.	ККАЛ-61, У-16	5
<i>Чай, Сахар, Яблоки свежие, Лимон, Вода</i>			
40	Батон	ККАЛ-86, Б-3, Ж-1, У-20	6
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
Итого за Завтрак 11и			51
Обед 11 и			
250	Суп с вермишелью, картофель и филе кур.	ККАЛ-126, Б-5, Ж-4, У-17	35
<i>Вермишель, Картофель св, Морковь св, Лук репка, Томат-паста, Масло сливочное в блюде, Соль, Вода, Филе куриное</i>			
100	Комлета "Осенняя".	ККАЛ-178, Б-10, Ж-11, У-12	56
<i>Фарш мясной, Хлеб белый в блюде, Вода, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Сухари панирое, Соль, Масса п.ф. Масло растительное</i>			
200	Рагу овощное..	ККАЛ-188, Б-6, Ж-5, У-30	29
<i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Капуста св, Масло сливочное в блюде, Соль, Соус томатный</i>			
200	Напиток "Таёжный"	ККАЛ-81, Б-11, У-21	11
<i>Брусника свежемороженая, Сахар, Вода</i>			
60	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-136, Б-5, Ж-1, У-30	7
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-2, У-10	3
Итого за Обед 11 и			141
Итого за			192

Директор
МБОУ
"Лицей №63"
Аскарова М.А.

ИП Яковлева
М.Ф.



Федеральный