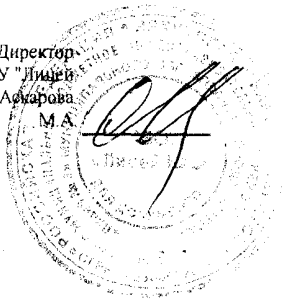


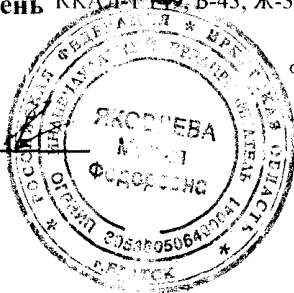
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
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	64-00
160	Макароньы отварные (рожки) <i>макароньы (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	17-00
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
<u>обед</u>			
90	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в крошки, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	25-00
200	Напиток вишневый. <i>вишня 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-586, Б-21, Ж-17, У-89	98-00
Итого за день		ККАЛ-1149, Б-43, Ж-36, У-165	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

(Handwritten signature)

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>			
16	Сыр порциями	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	20-00
90	Печень в соусе молочном <small>печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-3, Ж-3, У-15	71-50
180	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	20-00
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
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-677, Б-18, Ж-18, У-86	129-00
<u>обед</u>			
30	Помидор свежий порционный <small>помидоры св, масло растительное</small>	ККАЛ-6, У-1	17-00
100	Биточки куриные <small>куры грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	29-00
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
36	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
Итого за обед		ККАЛ-678, Б-24, Ж-19, У-104	129-00
Итого за день		ККАЛ-1355, Б-42, Ж-37, У-190	258-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

21.05.2024

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>			
230	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено измельченное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль пищевая</small>	ККАЛ-198, Б-8, Ж-5, У-27	33-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в аскорбиновой, 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-437, Б-13, Ж-6, У-77	51-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св, пшено измельченное, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,3%, соль пищевая, зелень свежая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	20-00
90	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошке, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,3%, соль пищевая</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,3%, молоко сухое 25%, соль пищевая, зелень свежая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	25-00
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	118-00
Итого за день		ККАЛ-1175, Б-41, Ж-29, У-183	169-00

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

И.И. Яковлева

М.Ф.

Фельдшер

С.В.

МБОУ "СОШ №

21.05.2024

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)
<u>завтрак</u>			
280	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено измельченное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль пищевая</small>	ККАЛ-242, Б-9, Ж-6, У-33	40-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в аскорбиновой, 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-481, Б-14, Ж-7, У-83	58-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св, пшено измельченное, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,3%, соль пищевая, зелень свежая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	23-00
100	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошке, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,3%, соль пищевая</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,3%, молоко сухое 25%, соль пищевая, зелень свежая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	29-00
200	Напиток вишневый <small>вишня сушен, 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	134-00
Итого за день		ККАЛ-1313, Б-45, Ж-33, У-203	192-00

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

И.И. Яковлева

М.Ф.

Фельдшер


С.В.

21.05.2024

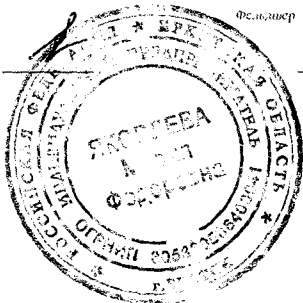
меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св. масло сливочное, лук репчатый, куриный бульон, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	23-00
100	Биточки куриные <small>куриный фарш, хлеб белый в крошки, сливочное масло, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <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	29-00
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	134-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
55	Булочка с маком <small>мука в с. мажущая, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух. соль поваренная</small>	ККАЛ-229, Б-5, Ж-11, У-29	29-00
Итого за полдник		ККАЛ-341, Б-6, Ж-11, У-57	58-00
Итого за день		ККАЛ-1173, Б-37, Ж-37, У-177	192-00

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



И.И. Яковлева
М.Ф.

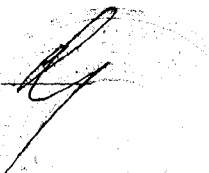


21.05.2024

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 полевой с курицей. <small>картофель св. масло сливочное, лук репчатый, куриный бульон, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	20-00
90	Биточки куриные <small>куриный фарш, хлеб белый в крошки, сливочное масло, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	Картофель молочный <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	25-00
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	118-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
65	Ватрушка с джемом <small>мука в с. мажущая, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-211, Б-4, Ж-6, У-36	22-00
Итого за полдник		ККАЛ-323, Б-5, Ж-6, У-64	51-00
Итого за день		ККАЛ-1061, Б-33, Ж-29, У-170	169-00

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



И.И. Яковлева
М.Ф.

