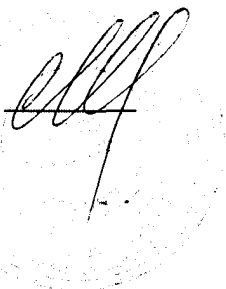


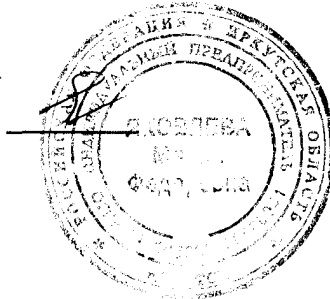
**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
90	<b>Гуляш из курицы с луком..</b> <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в.с. томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	52-00
160	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о.п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-193, Б-2, Ж-6, У-33	27-00
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-551, Б-19, Ж-18, У-75	<b>98-00</b>
<b>обед</b>			
90	<b>Фрикадельки "Любимые" мясные</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в.с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-16, У-16	63-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	20-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-668, Б-25, Ж-20, У-93	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 219, Б-44, Ж-38, У-168	<b>196-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



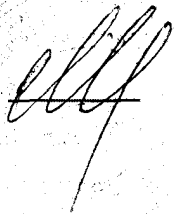
Фельдшер

\_\_\_\_\_

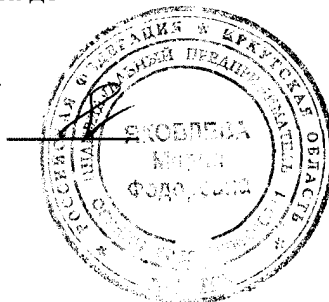
**меню (12 лет и старше БП, РП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
20	<b>Помидор свежий с кукурузой</b> <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-22, Ж-2, У-1	12-00
100	<b>Гуляш из курицы с луком</b> <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	63-00
200	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-241, Б-2, Ж-8, У-41	34-00
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
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-646, Б-20, Ж-22, У-88	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
30	<b>Помидор свежий с кукурузой</b> <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-34, Ж-3, У-2	18-00
100	<b>Фрикадельки "Любимые" мясные</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-293, Б-16, Ж-18, У-18	70-00
180	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	24-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-802, Б-27, Ж-26, У-111	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 448, Б-47, Ж-48, У-199	<b>258-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер



24.04.2024

## 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>			
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
220	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	26-00
200	<b>Чай Итальянский (корица)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-400, Б-12, Ж-11, У-63	<b>53-00</b>
<u>обед</u>			
200/5/5	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной.</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица средняя, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	25-00
75/25	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, лук репчатый, морковь св., масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	56-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	20-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-766, Б-29, Ж-27, У-99	<b>116-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1166, Б-41, Ж-38, У-162	<b>169-00</b>

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ "СОШ № 3"

24.04.2024

## 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>			
16	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	20-00
270	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	33-00
200	<b>Чай Итальянский (корица)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-455, Б-15, Ж-15, У-67	<b>67-00</b>
<u>обед</u>			
250/5/5	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица средняя, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	29-00
75/25	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, лук репчатый, морковь св., масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	56-00
180	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	24-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-839, Б-30, Ж-29, У-112	<b>125-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1294, Б-45, Ж-44, У-179	<b>192-00</b>

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

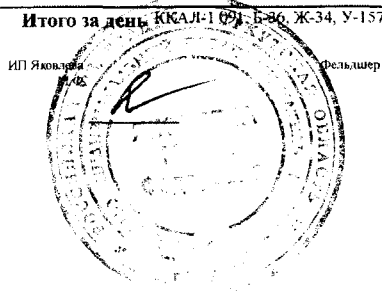
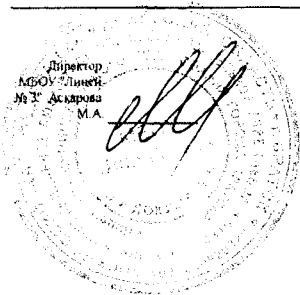
ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

24.04.2024

## 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	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной</b> <small>капуста белокачанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,3%, сметана 15%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	29-00
75/25	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, мука в с., молоко сухое 25%, масло растительное, томат-паста, масло сливочное 72,3%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	56-00
180	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,3%, соль поваренная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	24-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-839, Б-30, Ж-29, У-112	125-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Итальянский (корица)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
120	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-55, Б-1, У-13	29-00
50	<b>Пицца с птицей</b> <small>мука в с., кури-филе, сыр твердый (типа российский), сметана 15%, яйцо, бекон консервированное, сахар-песок, томат-паста, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,3%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-135, Б-5, Ж-5, У-17	33-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-252, Б-6, Ж-5, У-45	67-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1091, Б-36, Ж-34, У-157	192-00



МБОУ "ЛИНЕЙ"

24.04.2024

## 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	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной.</b> <small>капуста белокачанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,3%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	25-00
75/25	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, мука в с., молоко сухое 25%, масло растительное, томат-паста, масло сливочное 72,3%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	56-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,3%, соль поваренная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	20-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-766, Б-29, Ж-27, У-99	116-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Итальянский (корица)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
120	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-55, Б-1, У-13	29-00
70	<b>Пирожок с капустой</b> <small>капуста белокачанная свежая, мука в с., лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи св., соль поваренная</small>	ККАЛ-210, Б-4, Ж-10, У-26	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-327, Б-5, Ж-10, У-54	53-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1093, Б-34, Ж-37, У-153	169-00

