

меню (7-11 летБП)

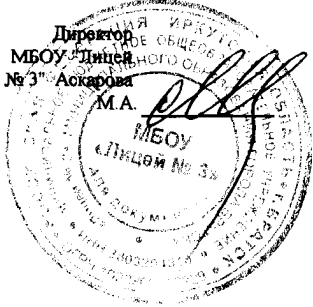
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
190	Суфле "Воздушное" творожное <i>творог свежий 9%, яйцо, сметана 15%, сахар-песок, мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, ванилин</i>	ККАЛ-200, Б-11, Ж-11, У-27	68-00
50	Молоко сгущенное (полив) <i>молоко сгущенное с/с 8.5%, мука в/с</i>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	16-00
200/6	Чай с лимоном. <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
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-463, Б-17, Ж-14, У-79	98-00
обед			
90	Запеканка рыбацкая <i>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	58-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Компот из чернослив <i>чернослив, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-105, У-25	6-00
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-558, Б-19, Ж-17, У-104	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 021, Б-36, Ж-31, У-183	196-00



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)
завтрак			
230	Суфле "Воздушное" творожное <small>творог свежий 9%, яйцо, сметана 15%, сахар-песок, мука в/с, молоко сухое 25%, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-242, Б-14, Ж-14, У-32	83-00
50	Молоко сгущенное	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	32-00
200/6	Чай с лимоном. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-579, Б-22, Ж-19, У-96	129-00
обед			
25	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-3	16-00
100	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пиццо шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	66-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Компот из чернослив <small>чернослив, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-105, У-25	6-00
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-641, Б-22, Ж-19, У-119	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 220, Б-44, Ж-38, У-215	258-00



Фельдшер

25.04.2024

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

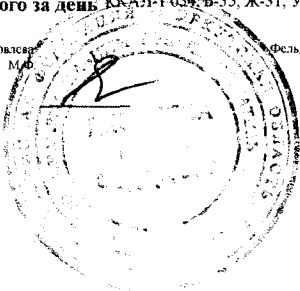
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
225	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль поджаривания</small>	ККАЛ-180, Б-7, Ж-5, У-34	32-00
200/6	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	6-00
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-378, Б-12, Ж-6, У-75	47-00
<u>обед</u>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>картофель безкочанная свежая, морковь свежая, лук репчатый, куриные грудки, сметана 15%, масло сливочное 72,3%, пшено шлифованное, соль поджаривания, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	24-00
90	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, куриные грудки, лук репчатый, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,3%, масло растительное, соль поджаривания</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	58-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,3%, молоко сухое 25%, соль поджаривания</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
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-25, У-114	122-00
Итого за день		ККАЛ-1054, Б-35, Ж-31, У-189	169-00

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

ИП Яковлева

М.П.

Фельдшер



МБОУ "СОШ № 3"

25.04.2024

меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

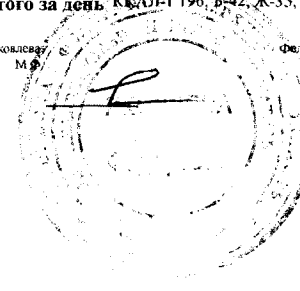
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
270	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль поджаривания</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	39-00
200/6	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	6-00
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-414, Б-13, Ж-7, У-82	54-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>картофель безкочанная свежая, морковь свежая, лук репчатый, куриные грудки, пшено шлифованное, масло сливочное 72,3%, сметана 15%, соль поджаривания, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	26-00
100	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, куриные грудки, лук репчатый, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,3%, масло растительное, соль поджаривания</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	66-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,3%, молоко сухое 25%, соль поджаривания</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
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	138-00
Итого за день		ККАЛ-1196, Б-42, Ж-35, У-211	192-00

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

ИП Яковлева

М.П.

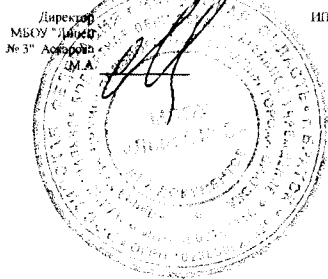
Фельдшер



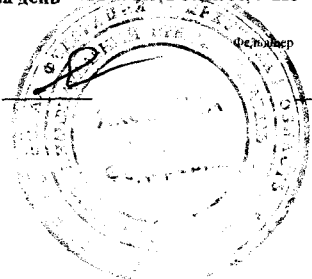
25.04.2024

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>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, пища ислифованное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	26-00
100	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, курица грудка, лук репчатый, яйцо, пища ислифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	66-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
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	138-00
<u>полдник</u>			
200/6	Чай с лимоном.. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
50	Слойка с сахаром <small>пища ислифованная, сахар-песок, яйцо</small>	ККАЛ-298, Б-8, Ж-1, У-65	24-00
Итого за полдник		ККАЛ-423, Б-8, Ж-2, У-99	54-00
Итого за день		ККАЛ-1205, Б-37, Ж-30, У-228	192-00



ИП Яковлева
М.Ф.

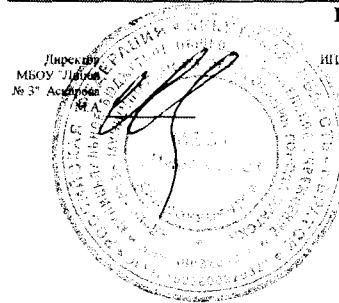


МБОУ "СОШ №

25.04.2024

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)
<u>обед</u>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>капуста белокачанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пища ислифованная, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	24-00
90	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, курица грудка, лук репчатый, яйцо, пища ислифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	58-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
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-25, У-114	122-00
<u>полдник</u>			
200/6	Чай с лимоном.. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
85	Плюшка "Дачная" <small>лука в с., морковь свежая 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-281, Б-7, Ж-7, У-49	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-406, Б-7, Ж-8, У-83	47-00
Итого за день		ККАЛ-1082, Б-30, Ж-33, У-197	169-00



ИП Яковлева
М.Ф.

