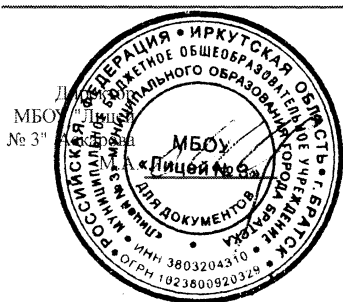


меню (7-11 летБП)

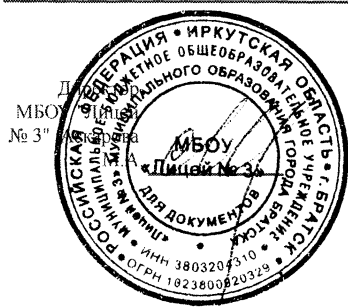
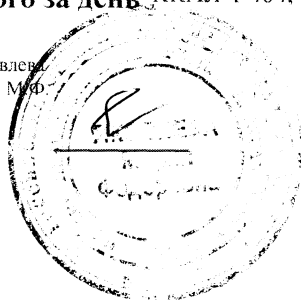
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
220	Каша пшениная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	43-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
18	Сыр порциями	ККАЛ-68, Б-4, Ж-5	18-00
200	Какао с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
40	Батон белый.	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-575, Б-19, Ж-22, У-68	98-00
<u>обед</u>			
95	Биточки школьные мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-290, Б-12, Ж-13, У-14	66-00
150	Макаронны отварные (рожки) <i>макаронны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	15-00
200	Напиток Мандаринка <i>сахар-песок, облепиха св/мор, мандарин, лимон свежий</i>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-660, Б-23, Ж-21, У-78	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 235, Б-42, Ж-43, У-146	196-00

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)
завтрак			
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	23-00
250	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-5, У-29	48-50
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
20	Сыр порциями	ККАЛ-75, Б-5, Ж-6	20-00
200	Какао с молоком <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</small>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
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-696, Б-22, Ж-24, У-95	129-00
обед			
30	Огурец свежий порционный <small>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-4, У-1	20-00
100	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль йодированная</small>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	70-00
200	Макаронные отварные (рожки) <small>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-7, Ж-10, У-25	20-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, облепиха св/мор, мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-768, Б-26, Ж-23, У-94	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 464, Б-48, Ж-47, У-189	258-00

ИП Яковлева
МФ

Фельдшер

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)
завтрак			
220	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</i>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	30-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-452, Б-12, Ж-13, У-66	55-00
обед			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. <i>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	19-00
90	Биточки школьные мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошке, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль подпробованная</i>	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	63-00
150	Макаронные отварные (рожки) <i>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль подпробованная</i>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	15-00
200	Напиток Мандаринка <i>сахар-песок, облепиха св/мор, мандарин, лимон свежий</i>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-781, Б-28, Ж-26, У-91	114-00
Итого за день		ККАЛ-1 233, Б-40, Ж-39, У-157	169-00


 ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
270	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</i>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	39-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-495, Б-14, Ж-14, У-72	64-00
обед			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей <i>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	22-00
100	Биточки школьные мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошке, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль подпробованная</i>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	70-00
180	Макаронные отварные (рожки) <i>макаронные (рожки), масло сливочное 72,5%, соль подпробованная</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	18-00
200	Напиток Мандаринка <i>сахар-песок, облепиха св/мор, мандарин, лимон свежий</i>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-888, Б-32, Ж-29, У-105	128-00
Итого за день		ККАЛ-1 383, Б-46, Ж-43, У-177	192-00


 Директор
МБОУ
№ 3

 ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню п (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	Суп картофельный с крупой, курицей <small>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	22-00
100	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в кроша, сухари панирое., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль подорожанная</small>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	70-00
180	Макаронь отварные (рожки) <small>макаронь (рожки), масло сливочное 72,5%, соль подорожанная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	18-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, облепиха свмор, мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-888, Б-32, Ж-29, У-105	128-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
157	Яблоки свежие	ККАЛ-85, Ж-1, У-24	25-00
80	Булочка Ёжик <small>мука в/с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-11, У-30	21-00
Итого за полдник		ККАЛ-398, Б-10, Ж-17, У-64	64-00
Итого за день		ККАЛ-1 286, Б-42, Ж-46, У-169	192-00

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню п (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	Суп картофельный с крупой, курицей. <small>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	19-00
90	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в кроша, сухари панирое., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль подорожанная</small>	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	63-00
150	Макаронь отварные (рожки) <small>макаронь (рожки), масло сливочное 72,5%, соль подорожанная</small>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	15-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, облепиха свмор, мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-781, Б-28, Ж-26, У-91	114-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
157	Яблоки свежие	ККАЛ-85, Ж-1, У-24	25-00
50	Булочка Российская <small>мука в/с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух, соль подорожанная, ванилин</small>	ККАЛ-185, Б-4, Ж-5, У-32	12-00
Итого за полдник		ККАЛ-378, Б-10, Ж-11, У-66	55-00
Итого за день		ККАЛ-1 159, Б-38, Ж-37, У-157	169-00

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер