

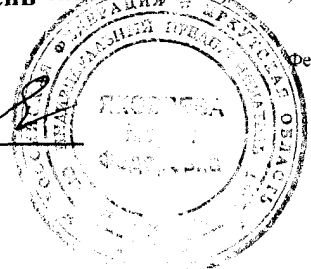
**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
50	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-11, Б-1, У-2	32-00
190	<b>Омлет с сыром (крестьянский).</b> <i>яйцо, картофель св, лук репка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-15, У-14	52-00
200	<b>Чай Витаминный</b> <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-453, Б-19, Ж-16, У-58	<b>98-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
100	<b>Ёжики кур с соусом красн. осн..</b> <i>куры грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, муки в с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	41-00
150	<b>Пюре картофельно - морковное</b> <i>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	25-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-496, Б-24, Ж-9, У-78	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-949, Б-43, Ж-25, У-136	<b>196-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



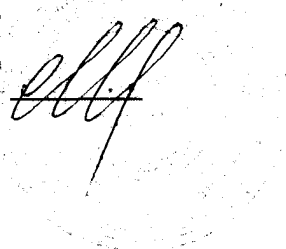
Фельдшер



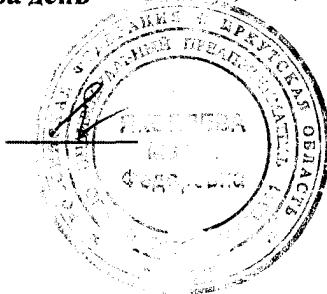
**меню (12 лет и старше БП, РП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
60	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-13, Б-1, У-2	39-00
240	<b>Омлет с сыром (крестьянский).</b> <i>яйцо, картофель св, лук репка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</i>	ККАЛ-296, Б-16, Ж-18, У-18	75-50
200	<b>Чай Витаминный</b> <i>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-524, Б-23, Ж-19, У-63	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
100	<b>Ёжики кур</b> <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	60-00
50	<b>Соус Красный основной</b> <i>морковь свежая, томат-паста, мука в с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	5-00
180	<b>Пюре картофельно - морковное</b> <i>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	30-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-605, Б-24, Ж-18, У-100	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 129, Б-47, Ж-37, У-163	<b>258-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

\_\_\_\_\_

26.04.2024

## 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 геркулес молочная с маслом</b> <small>геркулес, молоко сгущеное 23%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль водороданная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	22-00
200	<b>Чай Витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
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>			<b>50-00</b>
<u>обед</u>			
200/5	<b>Суп лапша домашняя с курицей.</b> <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,3%, соль водороданная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	21-00
100	<b>Ёжики кур с соусом красн. осн..</b> <small>кури грудка, рис, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное 72,3%, мука в с, масло растительное, соль водороданная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	41-00
150	<b>Пюре картофельно - морковное</b> <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,3%, молоко сгущеное 23%, соль водороданная</small>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	25-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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>			<b>119-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>169-00</b>

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

ИП Яковлева

М.Ф.

Федельшер

МБОУ "СОШ № 3"

26.04.2024

## 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 геркулес молочная с маслом</b> <small>геркулес, молоко сгущеное 23%, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, соль водороданная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	27-00
200	<b>Чай Витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
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>			<b>62-00</b>
<u>обед</u>			
250/5	<b>Суп лапша домашняя с курицей</b> <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,3%, соль водороданная, лавровый лист, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	26-00
100	<b>Ёжики кур с соусом красн. осн..</b> <small>кури грудка, рис, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное 72,3%, мука в с, масло растительное, соль водороданная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	41-00
180	<b>Пюре картофельно - морковное</b> <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,3%, молоко сгущеное 23%, соль водороданная</small>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	30-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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>			<b>130-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>192-00</b>

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

ИП Яковлева

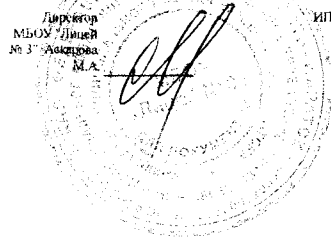
М.Ф.

Федельшер

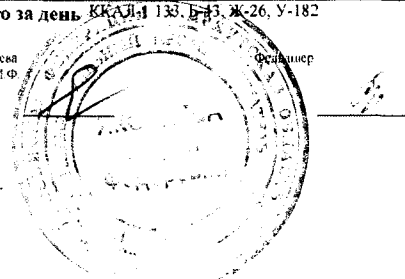
26.04.2024

## меню (ДИ, ОВ312 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	<b>Суп лапша домашняя с курицей</b> <small>лапша домашняя, морковь свежая, лук репчатый, куриный грудка, масло сливочное 72,5%, соль водородная, лавровый лист, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	26-00
100	<b>Ёжики кур с соусом красн. осн..</b> <small>куриный грудка, рис, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лук в с, масло растительное, соль водородная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	41-00
180	<b>Пюре картофельно-морковное</b> <small>картофель св., морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 23%, соль водородная</small>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	30-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-724, Б-35, Ж-19, У-102	130-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай безалкогольный, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
170	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-80, Б-2, У-20	30-00
80	<b>Ватрушка с джемом</b> <small>мука в с, джем в асортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 23%, яйцо, масло растительное, орехи жл суш</small>	ККАЛ-259, Б-5, Ж-7, У-45	26-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-409, Б-8, Ж-7, У-80	62-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1133, Б-43, Ж-26, У-182	192-00



ИП Яковлева М.Ф.

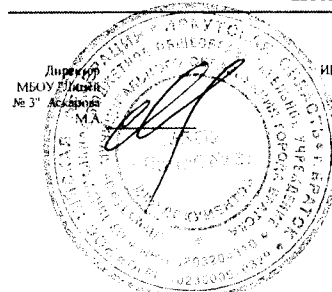


МБОУ «СОШ № 3»

26.04.2024

## меню (ДИ, ОВ3 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5	<b>Суп лапша домашняя с курицей.</b> <small>лапша домашняя, морковь свежая, лук репчатый, куриный грудка, масло сливочное 72,5%, соль водородная, лавровый лист, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	21-00
100	<b>Ёжики кур с соусом красн. осн..</b> <small>куриный грудка, рис, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лук в с, масло растительное, соль водородная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	41-00
150	<b>Пюре картофельно-морковное</b> <small>картофель св., морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 23%, соль водородная</small>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	25-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-581, Б-26, Ж-12, У-90	119-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Витаминный</b> <small>сахар-песок, шиповник, чай безалкогольный, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
150	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
55	<b>Ватрушка с джемом</b> <small>мука в с, джем в асортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 23%, яйцо, масло растительное, орехи жл суш</small>	ККАЛ-178, Б-4, Ж-5, У-31	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-319, Б-6, Ж-5, У-64	50-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-900, Б-32, Ж-17, У-154	169-00



ИП Яковлева М.Ф.

