

## Меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 7</b>			
10	Масло сливочное.	ККАЛ-66 Ж-7	11
240	Каши "Петровская" (перловка,мясо). <i>Окорок свиной, Масло сливочное в блинда, Лук репка, Соль, Перловка, Вода, Морковь св</i>	ККАЛ-377 Б-14 Ж-14 У-52	73
200	Чай цитрусовый . <i>Чай, Сахар, Апельсин, Лимон, Вода</i>	ККАЛ-60 У-16	6
40	Батон.	ККАЛ-88 Б-3 Ж-1 У-20	6
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-36 Б-1 У-7	2
Итого за Завтрак 7			98
<b>Обед 7</b>			
30	Салат яичный . <i>Яйцо, Огурцы консервированные, Лук репка, Масло растительное, Соль, Лимон, Зелень сушен</i>	ККАЛ-66 Б-2 Ж-6 У-1	9
90	Котлета мясная с овощами . <i>фарш мясной, Яйцо, Картофель св, Морковь св, Сметана 15%, Масло сливочное в блинда, Соль, Мука, Масса п.ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-202 Б-12 Ж-16 У-6	47
150	Картофель тушеный с овощами и томатом <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блинда, Томат-паста, Лавровый лист, Чеснок св, Вода</i>	ККАЛ-151 Б-3 Ж-6 У-26	24
200	Напиток "Янтарный". <i>Сахарофрукты, Лимон, Мед, Яблоки, Вода</i>	ККАЛ-101 Б-1 У-25	9
50	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-113 Б-4 У-25	6
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34 Б-2 У-10	3
Итого за Обед 7			98
Итого за завтрак и обед			196

1  
Директор  
МБОУ  
"Лицей №2"  
Аскарова М.А.

ИП Яковлева  
М.Ф.



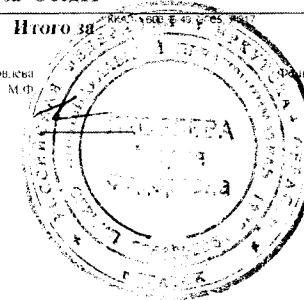
Фельдшер  
С.П.

## Меню (12-18 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 11</b>			
20	Масло сливочное.	ККАЛ-132 Ж-15	22
300	Каши "Петровская" (перловка,мясо). <i>Окорок свиной, Масло сливочное в блинда, Лук репка, Соль, Перловка, Вода, Морковь св</i>	ККАЛ-471 Б-18 Ж-17 У-66	92
200	Чай цитрусовый . <i>Чай, Сахар, Апельсин, Лимон, Вода</i>	ККАЛ-60 У-16	6
40	Батон	ККАЛ-88 Б-3 Ж-1 У-20	6
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34 Б-2 У-10	3
Итого за Завтрак 11			129
<b>Обед 11</b>			
30	Салат яичный . <i>Яйцо, Огурцы консервированные, Лук репка, Масло растительное, Соль, Лимон, Зелень сушен</i>	ККАЛ-66 Б-2 Ж-6 У-1	9
100	Котлета мясная с овощами . <i>фарш мясной, Яйцо, Картофель св, Морковь св, Сметана 15%, Масло сливочное в блинда, Соль, Мука, Масса п.ф, Масло растительное</i>	ККАЛ-225 Б-13 Ж-18 У-7	68
200	Картофель тушеный с овощами и томатом <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блинда, Томат-паста, Лавровый лист, Чеснок св, Вода</i>	ККАЛ-219 Б-4 Ж-7 У-24	33
200	Напиток "Янтарный". <i>Сахарофрукты, Лимон, Мед, Яблоки, Вода</i>	ККАЛ-101 Б-1 У-25	9
60	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-113 Б-4 У-25	7
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34 Б-2 У-10	3
Итого за Обед 11			129
Итого за завтрак и обед			258

1  
Директор  
МБОУ  
"Лицей №2"  
Аскарова М.А.

ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер  
С.П.

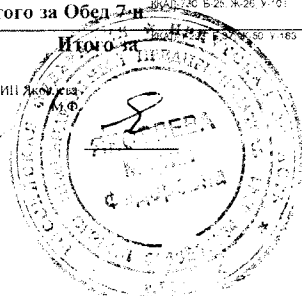
## меню (ДИ, ОБЗ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 7 и</b>			
15	Масло сливочное.	ККАЛ-99 Ж-11	17
225	Каша "Черноморочка" пшениая	ККАЛ-276 Б-7 Ж-11 У-30	25
	<i>Пшено, Молоко 3.2%, Чернослив, Масло сливочное в б/блода, Сахар, Вода</i>		
200	Чай цитрусовый.	ККАЛ-60 У-16	6
	<i>Чай, Сахар, Апельсины, Лимон, Вода</i>		
40	Батон	ККАЛ-89 Б-3 Ж-1 У-20	6
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-36 Б-1 У-7	2
<b>Итого за Завтрак 7 и</b>			<b>56</b>
<b>Обед 7 и</b>			
200	Кулеш с птицей	ККАЛ-121 Б-5 Ж-6 У-10	22
	<i>Филе куриное, Пшено, Лук репка, Масло сливочное в б/блода, Вода</i>		
80	Котлета мясная с овощами.	ККАЛ-180 Б-11 Ж-14 У-5	47
	<i>Фарш мясной, Яйцо, Капуста св., Морковь св., Сметана 15%, Масло сливочное в б/блода, Соль, Мука, Масло растительное</i>		
150	Картофель тушеный с овощами и томатом	ККАЛ-151 Б-3 Ж-6 У-26	26
	<i>Картофель св., Лук репка, Морковь св., Масло сливочное в б/блода, Томат-паста, Нагорный лист, Чеснок св., Вода</i>		
200	Напиток "Янтарный".	ККАЛ-101 Б-1 У-25	9
	<i>Сухофрукты, Лимон, Мед, Яблоки, Вода</i>		
50	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-113 Б-4 У-25	6
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34 Б-2 У-10	3
<b>Итого за Обед 7 и</b>			<b>113</b>
<b>Итого за Завтрак 7 и Обед 7 и</b>			<b>169</b>

1  
Директор  
МБОУ  
"Лицей №3"  
Аскарова М.А.

*Аскарова М.А.*

ИИИ Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

*с.т.*

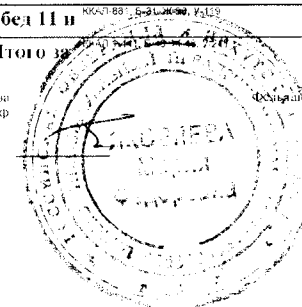
## меню (ДИ, ОБЗ, 12 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак 1и</b>			
270	Каша "Черноморочка" пшениая	ККАЛ-276 Б-7 Ж-11 У-30	28
	<i>Пшено, Молоко 3.2%, Чернослив, Масло сливочное в б/блода, Сахар, Вода</i>		
200	Чай цитрусовый.	ККАЛ-60 У-16	6
	<i>Чай, Сахар, Апельсины, Лимон, Вода</i>		
50	Батон	ККАЛ-111 Б-3 Ж-1 У-25	7
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34 Б-2 У-10	3
<b>Итого за Завтрак 1и</b>			<b>44</b>
<b>Обед 11 и</b>			
250	Кулеш с птицей	ККАЛ-121 Б-5 Ж-6 У-10	28
	<i>Филе куриное, Пшено, Лук репка, Масло сливочное в б/блода, Вода</i>		
100	Котлета мясная с овощами.	ККАЛ-180 Б-11 Ж-14 У-5	68
	<i>Фарш мясной, Яйцо, Капуста св., Морковь св., Сметана 15%, Масло сливочное в б/блода, Соль, Мука, Масло растительное</i>		
200	Картофель тушеный с овощами и томатом	ККАЛ-151 Б-3 Ж-6 У-26	33
	<i>Картофель св., Лук репка, Морковь св., Масло сливочное в б/блода, Томат-паста, Нагорный лист, Чеснок св., Вода</i>		
200	Напиток "Янтарный".	ККАЛ-101 Б-1 У-25	9
	<i>Сухофрукты, Лимон, Мед, Яблоки, Вода</i>		
60	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ-113 Б-4 У-25	7
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-34 Б-2 У-10	3
<b>Итого за Обед 11 и</b>			<b>148</b>
<b>Итого за Завтрак 1и Обед 11 и</b>			<b>192</b>

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

*Аскарова М.А.*

ИИИ Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

*с.т.*