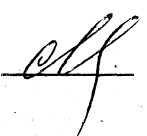


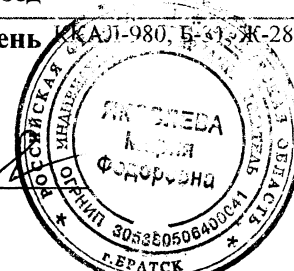
меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Котлета мясная <i>фарш мясной, хлеб белый в блода, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло раст. лит. л. из, соль йодированная</i>	ККАЛ-160, Б-6, Ж-7, У-14	58-00
150	Гарнир сложный картофель+капуста. <i>капуста белокочанная свежая, картофель св., масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-13	26-00
200/6	Чай с лимоном.. <i>сладкий чай, лимонный чай/сахарный</i>	ККАЛ-44, У-11	6-00
37	Батон белый	ККАЛ-90, Б-1, Ж-1, У-19	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-94, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-416, Б-12, Ж-11, У-64	98-00
обед			
90	Запеканка рыбацкая <i>минтай филе, куриный грудка, лук репка, яйцо, пиццо шифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	59-00
150	Картофельное пюре <i>картофель св., молоко сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов <i>сахар-песок, чернослив, лимонная кислота</i>	ККАЛ-111, У-27	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-564, Б-19, Ж-17, У-106	98-00
Итого за день		ККАЛ-980, Б-31, Ж-28, У-170	196-00

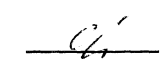
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



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)
завтрак			
80/30	Колобки школьные с соусом кр. осн. <i>фарш мясной, мука в/с, яйцо, масло растительное, соль йодированная, морковь свежая, томат-паста, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-300, Б-19, Ж-22 У-7	78-50
200	Гарнир сложенный картофель+капуста <i>капуста белокочанная свежая, картофель св, масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, пшеница пастеризованная, соль йодированная, сахар-песок лимонная кислота</i>	ККАЛ-110, Б-3, Ж-4, У-17	36-00
200/6	Чай с лимоном. <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	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-3	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-599, Б-27, Ж-27, У-63	129-00
обед			
25	Салат зеленый консерв.	ККАЛ-13	16-00
100	Запеканка рыбацкая <i>минтай филе, тунец, морковь, лук репка, яйцо, пиццо шифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	67-00
180	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	29-00
200	Компот из чернослив, сухофруктов <i>сахар-песок, чернослив, сухофрукты, лимонная кислота</i>	ККАЛ-111, У-27	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-647, Б-22, Ж-19, У-121	129-00
Итого за день		ККАЛ-1246, Б-49, Ж-46, У-184	258-00

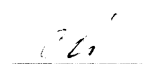
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



М.П. Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



28.03.2024

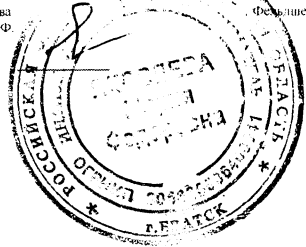
меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
220	Каши дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	21-00
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
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-441, Б-12, Ж-13, У-75	49-00
<u>обед</u>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пшено шлифованное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	22-00
90	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	59-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
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	120-00
Итого за день		ККАЛ-1117, Б-35, Ж-38, У-189	169-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

МБОУ СОШ № _____

28.03.2024

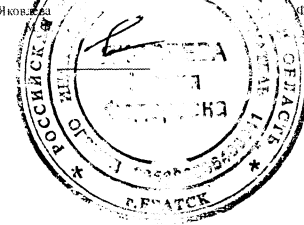
меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
270	Каши дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	28-00
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
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-481, Б-13, Ж-14, У-82	56-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	24-00
100	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	67-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	29-00
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	136-00
Итого за день		ККАЛ-1263, Б-42, Ж-42, У-211	192-00

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



ИП Яковлева



Фельдшер

18.03.2024

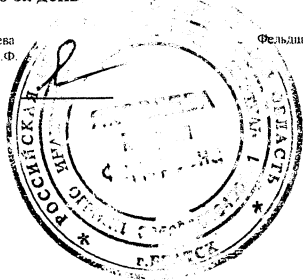
меню п (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капустя белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, пиццо шлифованное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпорованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	24-00
100	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пиццо шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль подпорованная</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	67-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпорованная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	29-00
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	136-00
<i>полдник</i>			
200/6	Чай с лимоном.. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
120	Апельсин свежий	ККАЛ-56, Б-1, У-14	21-00
60	Слойка с сахаром <small>тесто слоеное пресное, сахар-песок, яйцо</small>	ККАЛ-358, Б-9, Ж-1, У-78	29-00
Итого за полдник		ККАЛ-458, Б-10, Ж-1, У-103	56-00
Итого за день		ККАЛ-1240, Б-39, Ж-29, У-232	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



МБОУ "Лицей № 3"

28.03.2024

меню п (ДИ, ОВЗ 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>капустя белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пиццо шлифованное, соль подпорованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	22-00
90	Запеканка рыбацкая <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пиццо шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль подпорованная</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	59-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпорованная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	24-00
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	120-00
<i>полдник</i>			
200/6	Чай с лимоном.. <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
110	Апельсин свежий	ККАЛ-52, Б-1, У-13	19-00
50	Слойка с сахаром <small>тесто слоеное пресное, сахар-песок, яйцо</small>	ККАЛ-298, Б-8, Ж-1, У-65	24-00
Итого за полдник		ККАЛ-394, Б-9, Ж-1, У-89	49-00
Итого за день		ККАЛ-1070, Б-32, Ж-26, У-203	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

