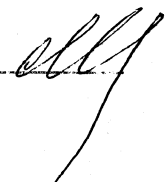


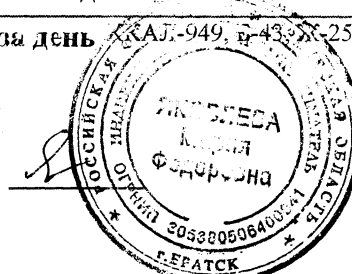
меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
50	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-11, Б-1, У-2	29-00
190	Омлет с сыром (крестьянский). <i>яйцо, картофель сырой, лук репка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-15, У-14	55-00
200	Чай витаминный <i>сахар песок, лимонный чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-64, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-453, Б-19, Ж-16, У-58	98-00
обед			
100	Бюсика кур с соусом томат <i>куры грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень укропа (по вкусу), петрушка</i>	ККАЛ-114, Б-15, Ж-4, У-7	43-00
150	Пюре картофельно-морковное <i>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-123, Б-4, Ж-5, У-17	25-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-406, Б-24, Ж-9, У-78	98-00
Итого за день		ККАЛ-949, Б-43, Ж-25, У-136	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Рельдшер



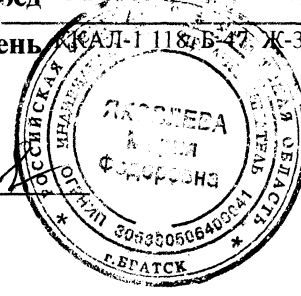
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
70	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-15, Б-1, У-3	40-00
240	Омлет с сыром (крестьянский). <i>яйцо, картофель св, лук репчатый, масло сливочное 25%, молоко сгущенное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль йодированная</i>	ККАЛ-296, Б-16, Ж-18, У-18	74-50
200	Чай витаминный <i>сахар песок, чай зеленый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	5-00
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-526, Б-23, Ж-19, У-64	129-00
обед			
15	Кукуруза початками	ККАЛ-10, У-2	10-00
100	Бюргеры куриные <i>курица филе, масло растительное, соль йодированная, зелень, сухая горчица, петрушка</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	57-00
180	Пюре картофельно-морковное <i>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-150, Б-8, Ж-6, У-20	39-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-41, Б-3, У-30	7-00
36	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	4-00
Итого за обед		ККАЛ-592, Б-23, Ж-17, У-98	129-00
Итого за день		ККАЛ-1118, Б-47, Ж-36, У-162	258-00

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



М.П. Яковлева
М.С.



Рельдшер

29.03.2024

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)
завтрак			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
220	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпорованная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	24-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	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			52-00
обед			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпорованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	19-00
100	Ёжики кур с соусом томат <small>кури грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпорованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	43-00
150	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпорованная</small>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	25-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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			117-00
Итого за день			169-00

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

МП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

МБОУ СОШ № _____

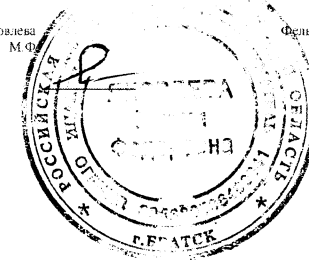
29.03.2024

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)
завтрак			
16	Сыр порциями	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	20-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпорованная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	29-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	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			64-00
обед			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <small>лапша яичная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпорованная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	24-00
100	Ёжики кур с соусом томат <small>кури грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпорованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	43-00
180	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпорованная</small>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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			128-00
Итого за день			192-00

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

МП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

19.03.2024

МБОУ СОШ № 3

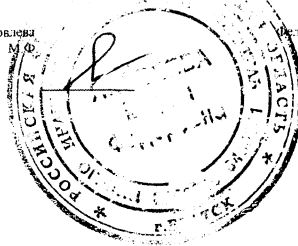
29.03.2024

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)
<i>обед</i>			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <i>лапша мясная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	24-00
100	Ёжики кур с соусом томат <i>кури грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	43-00
180	Пюре картофельно - морковное <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	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-724, Б-35, Ж-19, У-102	128-00
<i>полдник</i>			
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, иштовник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	20-00
90	Шаньга сибирская <i>мука в/с, сметана 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная</i>	ККАЛ-291, Б-7, Ж-10, У-43	38-00
Итого за полдник		ККАЛ-426, Б-8, Ж-10, У-76	64-00
Итого за день		ККАЛ-1150, Б-43, Ж-29, У-178	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.



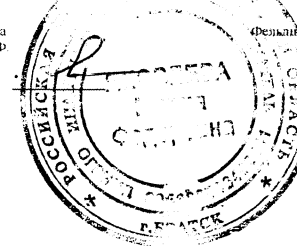
Фельдшер

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)
<i>обед</i>			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <i>лапша мясная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11	19-00
100	Ёжики кур с соусом томат <i>кури грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	43-00
150	Пюре картофельно - морковное <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	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-581, Б-26, Ж-12, У-90	117-00
<i>полдник</i>			
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, иштовник, чай байховый, лимон свежий</i>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
120	Яблоки свежие	ККАЛ-65, У-18	20-00
60	Шаньга сибирская <i>мука в/с, сметана 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная</i>	ККАЛ-194, Б-5, Ж-7, У-29	26-00
Итого за полдник		ККАЛ-329, Б-6, Ж-7, У-62	52-00
Итого за день		ККАЛ-910, Б-32, Ж-19, У-152	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер