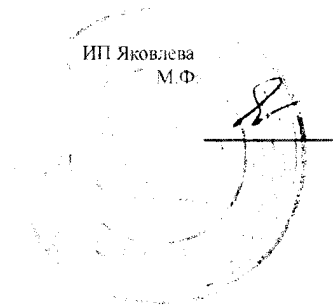
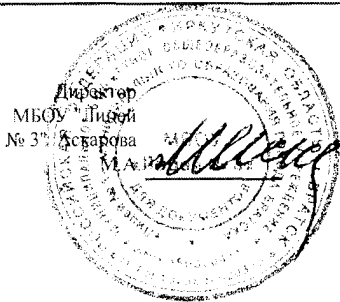


## Меню (7-11 летБП)

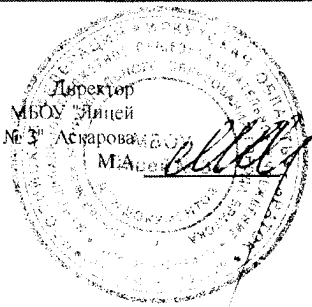
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
250	<b>Каша деревенская гречневая с мясом.</b> <small>свинина мясная нежирная п/ф, гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-304, Б-14, Ж-21, У-19	87-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-475, Б-18, Ж-22, У-55	<b>98-00</b>
<u>обед</u>			
100	<b>Котлета домашняя паровая</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, масло растительное, лук репка, сухари паниров., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-280, Б-15, Ж-17, У-11	59-00
160	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-206, Б-10, Ж-9, У-21	21-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-748, Б-32, Ж-26, У-86	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 223, Б-50, Ж-48, У-141	<b>196-00</b>



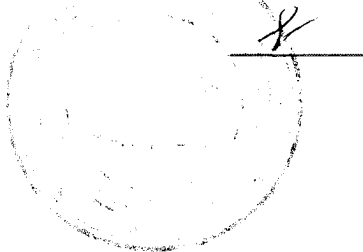
Фельдшер

## Меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
40	<b>Горошек зелёный</b>	ККАЛ-16, Б-1, У-3	23-00
270	<b>Каша деревенская гречневая с мясом.</b> <small>свианина мясная нежирная п.ф., гречка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-328, Б-15, Ж-22, У-21	94-50
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
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-530, Б-21, Ж-23, У-62	<b>129-00</b>
<u>обед</u>			
45	<b>Горошек зелёный</b>	ККАЛ-18, Б-1, У-3	25-00
100	<b>Котлета домашняя паровая</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, масло растительное, лук репка, курица панирова., яйцо, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-280, Б-15, Ж-17, У-11	59-00
185	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-238, Б-11, Ж-10, У-24	25-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-835, Б-35, Ж-27, У-100	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1365, Б-56, Ж-50, У-162	<b>258-00</b>



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

\_\_\_\_\_

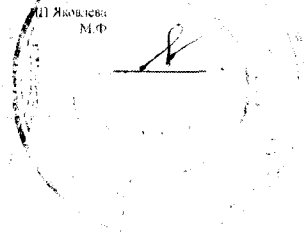
### Меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	12-00
220	Каши рисовая молочная с маслом. <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-147, Б-5, Ж-7, У-19	31-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>55-00</b>
<b>обед</b>			
200/10	Суп Волна'е курицей. <small>картофель св. яйцо, морковь свежая, кури грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-115, Б-7, Ж-5, У-11	31-00
100	Котлета домашняя с соусом красн. осн. <small>фарш мясной, хлеб белый в сухом, масло растительное, лук репчатый, сыры пармезан, морковь свежая, томат-паста, яйцо в с. яйцо, соль поваренная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
150	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>			<b>114-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>169-00</b>

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



М.П. 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)
<b>завтрак</b>			
15	Масло сливочное	ККАЛ-99, Ж-11	18-00
270	Каши рисовая молочная с маслом. <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-180, Б-6, Ж-9, У-23	39-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>			<b>69-00</b>
<b>обед</b>			
250/10	Суп Волна'е курицей <small>картофель св. яйцо, морковь свежая, кури грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-158, Б-10, Ж-9, У-13	35-00
100	Котлета домашняя с соусом красн. осн. <small>фарш мясной, хлеб белый в сухом, масло растительное, лук репчатый, сыры пармезан, морковь свежая, томат-паста, яйцо в с. яйцо, соль поваренная, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
200	Напиток из шиповника <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>			<b>123-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>192-00</b>

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



М.П. 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>			
250/10	<b>Суп Волна'е курицей</b> <small>картофель св. яйцо, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,3%, лимон свежий, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-158, Б-10, Ж-9, У-13	35-00
70/30	<b>Комплета домашняя с соусом красн. осн.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репка, сахар пшенич., морковь свежая, лимон лимон, мака в с. яйцо, соль поджаренная, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
180	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,3%, соль поджаренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-887, Б-40, Ж-33, У-107	<b>123-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Кефир</b>	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
200	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-94, Б-2, У-23	39-00
80	<b>Плюшка Московская</b> <small>мака в с. сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,3%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-286, Б-8, Ж-6, У-50	11-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-486, Б-16, Ж-11, У-81	<b>69-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1373, Б-56, Ж-44, У-188	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Жаркова  
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)
<u>обед</u>			
200/10	<b>Суп Волна'е курицей.</b> <small>картофель св. яйцо, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,3%, лимон свежий, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-115, Б-7, Ж-5, У-11	31-00
70/30	<b>Комплета домашняя с соусом красн. осн.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, масло растительное, лук репка, сахар пшенич., морковь свежая, лимон лимон, мака в с. яйцо, соль поджаренная, масло сливочное 72,3%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-208, Б-11, Ж-14, У-10	45-00
150	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,3%, соль поджаренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-781, Б-34, Ж-27, У-96	<b>114-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Кефир</b>	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	25-00
80	<b>Плюшка Московская</b> <small>мака в с. сахар-песок, яйцо, масло сливочное 72,3%, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-286, Б-8, Ж-6, У-50	11-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-473, Б-14, Ж-12, У-81	<b>55-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1254, Б-48, Ж-39, У-177	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскаррова  
М.А.ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер