

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>			
50	Помидор свежий порционный <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-11, Б-1, У-2	34-00
190	Омлет с сыром (крестьянский). <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	50-00
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, шиповник, 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-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-453, Б-19, Ж-16, У-58	98-00
<u>обед</u>			
100	Ёжики кур с соусом томат <i>куры 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	44-00
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	24-00
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-496, 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" Ачинск



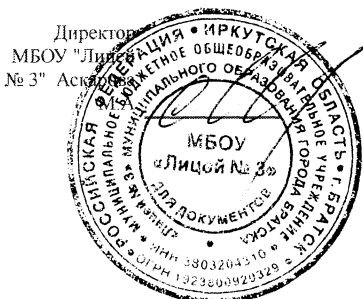
ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

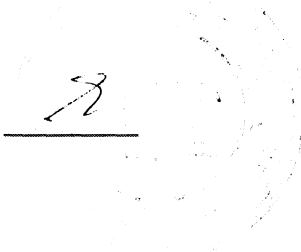
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
60	Помидор свежий порционный <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-13, Б-1, У-2	41-00
240	Омлет с сыром (крестьянский). <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	73-50
200	Чай Витаминный <i>сахар-песок, шиповник, 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
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-524, Б-23, Ж-19, У-63	129-00
обед			
10	Кукуруза порциями	ККАЛ-6, У-1	7-00
100	Ёжики кур <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	59-00
25	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-13, Ж-1, У-1	3-00
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	29-00
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-591, Б-24, Ж-18, У-96	129-00
Итого за день		ККАЛ-1115, Б-47, Ж-37, У-159	258-00

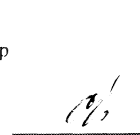
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Асканского



ИП Яковлева
М.Ф.

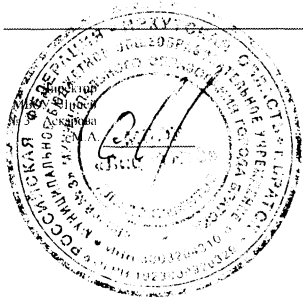


Фельдшер



меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

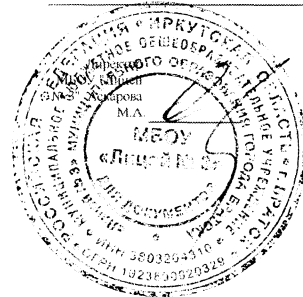
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
220	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	27-00
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		ККАЛ-441, Б-16, Ж-8, У-73	52-00
обед			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <small>лапша лапша, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная, 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 гидролизованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	44-00
150	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	24-00
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
Итого за день		ККАЛ-1 022, Б-42, Ж-20, У-163	169-00

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

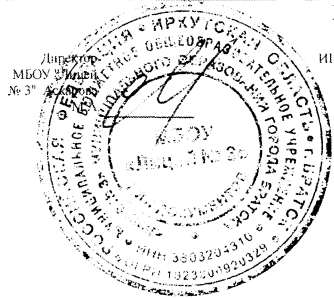
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
16	Сыр порциями	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	16-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	34-00
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		ККАЛ-504, Б-20, Ж-11, У-80	65-00
обед			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <small>лапша лапша, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	23-00
100	Ёжики кур с соусом томат <small>кури грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль гидролизованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	44-00
180	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	29-00
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	127-00
Итого за день		ККАЛ-1 228, Б-55, Ж-30, У-182	192-00

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню п (ДИ, ОВ312 и старше 2 смена)

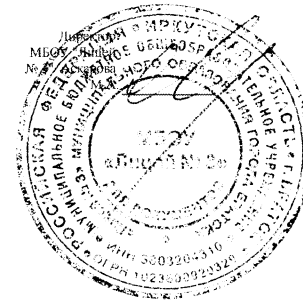
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5	Суп лапша домашняя с курицей <small>лапша личная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпириванная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15	23-00
100	Ёжики кур с соусом томат <small>кури грудка, рис, лук репка, томат-паста, масло растительное, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпириванная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	44-00
180	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпириванная</small>	ККАЛ-150, Б-5, Ж-6, У-20	29-00
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	127-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
200	Апельсин свежий	ККАЛ-94, Б-2, У-23	34-00
80	Булочка Веснушка <small>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, измол. молоко сухое 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-8, У-36	12-00
Итого за полдник		ККАЛ-442, Б-13, Ж-13, У-67	65-00
Итого за день		ККАЛ-1166, Б-48, Ж-32, У-169	192-00

И.И. 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>			
200/5	Суп лапша домашняя с курицей. <small>лапша личная, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпириванная, 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 подпириванная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-114, Б-13, Ж-4, У-7	44-00
150	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпириванная</small>	ККАЛ-125, Б-4, Ж-5, У-17	24-00
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
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
50	Булочка Веснушка <small>мука в/с, масло растительное, сахар-песок, измол. молоко сухое 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-328, Б-10, Ж-10, У-49	52-00
Итого за день		ККАЛ-909, Б-36, Ж-22, У-139	169-00

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер