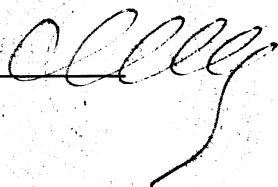


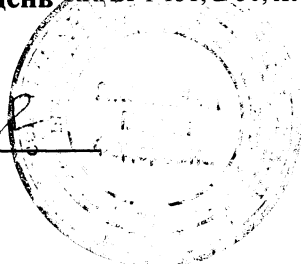
меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
70/30	Фишболы под соусом молочным. <small>минтай филе, капуста морская конс., лук репка, рис, яйцо, молоко сухое 25%, мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-147, Б-7, Ж-31, У-10	54-00
160	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-126, Б-3, Ж-5, У-22	25-00
200	Кофейный напиток с молоком <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
37	Батон белый	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-492, Б-17, Ж-40, У-71	98-00
обед			
90	Гуляш мясной. <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-234, Б-9, Ж-20, У-5	65-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	19-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-639, Б-19, Ж-24, У-82	98-00
Итого за день		ККАЛ-1131, Б-36, Ж-64, У-153	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



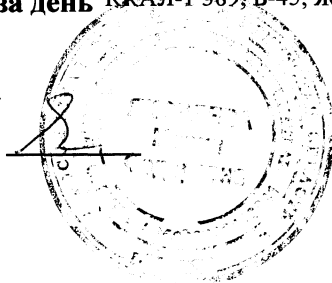
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100/50	Фишболы под соусом молочным <small>минтай филе, капуста морская конс., рис, лук репка, молоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, мука в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-233, Б-10, Ж-51, У-16	79-50
190	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-150, Б-4, Ж-6, У-26	30-00
200	Кофейный напиток с молоком <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
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-617, Б-22, Ж-61, У-83	129-00
обед			
20	Огурец св с маслом растительным, зеленью <small>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-11, Ж-1, У-1	13-00
100	Гуляш мясной <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная</small>	ККАЛ-285, Б-12, Ж-19, У-5	77-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	23-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-772, Б-23, Ж-25, У-97	129-00
Итого за день		ККАЛ-1389, Б-45, Ж-86, У-180	258-00

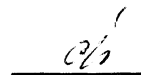
Директор
МБОУ "Лицей
№3" Аскарова
М.А.



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 дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	24-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</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
Итого за завтрак		ККАЛ-410, Б-14, Ж-9, У-74	46-00
обед			
200	Рассольник Ленинградский со сметаной <small>картофель св, огурцы консервированные, морковь свежая, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-98, Б-2, Ж-5, У-13	25-00
90	Гуляш мясной. <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпробованная</small>	ККАЛ-234, Б-9, Ж-20, У-5	65-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	19-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-740, Б-21, Ж-29, У-96	123-00
Итого за день		ККАЛ-1150, Б-35, Ж-38, У-170	169-00

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

И.И. 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			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
270	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	27-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</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
Итого за завтрак		ККАЛ-450, Б-15, Ж-10, У-81	49-00
обед			
250	Рассольник Ленинградский со сметаной <small>картофель св, огурцы консервированные, морковь свежая, рис, лук репка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-6, У-16	31-00
100	Гуляш мясной. <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль подпробованная</small>	ККАЛ-260, Б-10, Ж-22, У-6	74-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	23-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-848, Б-23, Ж-33, У-111	143-00
Итого за день		ККАЛ-1298, Б-38, Ж-43, У-192	192-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



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)
<u>обед</u>			
250	Рассольник Ленинградский со сметаной <small>картофель св. ошурты консервированные, морковь свежая, рис, лук репка, масло сливочное 72,3%, сметана 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-6, У-16	31-00
100	Гуляш мясной. <small>свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в.с, соль поваренная</small>	ККАЛ-260, Б-10, Ж-22, У-6	74-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	23-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-848, Б-23, Ж-33, У-111	143-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
100	Мандарины свежие	ККАЛ-46, Б-1, У-11	15-00
80	Булочка Российская <small>мука в.с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух, соль поваренная, ванилин</small>	ККАЛ-297, Б-6, Ж-8, У-51	15-00
Итого за полдник		ККАЛ-449, Б-13, Ж-13, У-70	49-00
Итого за день		ККАЛ-1 297, Б-36, Ж-46, У-181	192-00

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

И.П. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
С.В.

меню п (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200	Рассольник Ленинградский со сметаной <small>картофель св. ошурты консервированные, морковь свежая, рис, лук репка, масло сливочное 72,3%, сметана 15%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-98, Б-2, Ж-5, У-13	25-00
90	Гуляш мясной. <small>свинина мясная нежирная п.ф., лук репка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в.с, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-9, Ж-20, У-5	65-00
150	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	19-00
200	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-740, Б-21, Ж-29, У-96	123-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	19-00
120	Мандарины свежие	ККАЛ-55, Б-1, У-13	18-00
50	Булочка Российская <small>мука в.с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, дрожжи сух, соль поваренная, ванилин</small>	ККАЛ-185, Б-4, Ж-5, У-32	9-00
Итого за полдник		ККАЛ-346, Б-11, Ж-10, У-53	46-00
Итого за день		ККАЛ-1 086, Б-32, Ж-39, У-149	169-00

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

И.П. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
С.В.