

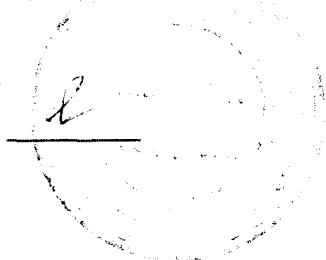
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
200	Запеканка Нежная"с творогом. <small>рис, творог свежий 9%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-11, У-58	67-00
50	Молоко сгущенное (полив) <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с</small>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	17-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, шиповник, чай байховый, лимон свежий</small>	ККАЛ-70, Б-1, У-15	6-00
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-676, Б-21, Ж-14, У-114	98-00
<u>обед</u>			
240	Плов из курицы. <small>рис о/п, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	68-00
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-602, Б-23, Ж-9, У-103	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 278, Б-44, Ж-23, У-217	196-00

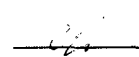
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



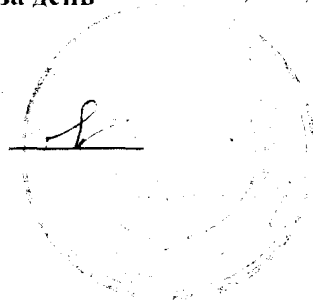
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
245	Запеканка Яежная"с творогом. <small>рис, творог свежий 9%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сухари паниров., соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-475, Б-17, Ж-14, У-71	82-50
50	Молоко сгущенное	ККАЛ-148, Б-3, Ж-4, У-25	32-00
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
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-838, Б-26, Ж-19, У-139	129-00
обед			
280	Плов с курицей <small>куры груока, рис о/п, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-401, Б-26, Ж-11, У-51	97-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-695, Б-34, Ж-11, У-113	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 533, Б-60, Ж-30, У-252	258-00


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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



08.02.2024

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	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
220	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	26-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, лимонный, 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			54-00
обед			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>капустка белокочанная свежая, картофель сы, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло растительное, чеснок изюм, петрушка, лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	17-00
240	Плов из курицы. <small>рис, лук, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	68-00
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			115-00
Итого за день			169-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ СОШ № 1

08.02.2024

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			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	33-00
200	Чай Витаминный <small>сахар-песок, лимонный, 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			61-00
обед			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капустка белокочанная свежая, картофель сы, морковь свежая, лук репка, кури грудка, чеснок изюм, петрушка, лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	19-00
280	Плов из курицы. <small>рис, лук, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-402, Б-19, Ж-11, У-57	80-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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			131-00
Итого за день			192-00

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

ИИ 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>			
250/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной <small>капуста белокачанная свежая, картофель се, морковь свежая, лук репка, кури грудка, пиццо слифованное, масло растительное, сметана 15%, соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	19-00
280	Плов из курицы. <small>рис а в, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-402, Б-19, Ж-11, У-57	80-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
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-844, Б-34, Ж-20, У-129	131-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	33-00
80	Булочка Веспушка <small>мука в с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сливочное 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-242, Б-5, Ж-8, У-36	10-00
Итого за полдник		ККАЛ-421, Б-12, Ж-13, У-64	61-00
Итого за день		ККАЛ-1265, Б-46, Ж-33, У-193	192-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



[Handwritten signature]

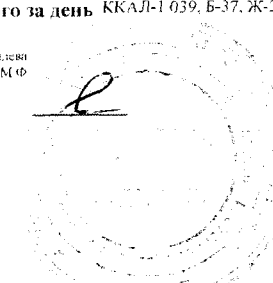
меню п (ДИ, ОВ3 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
200/5/5	Суп крестьянский с курицей, сметаной. <small>капуста белокачанная свежая, картофель се, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло растительное, пиццо слифованное, соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	17-00
240	Плов из курицы. <small>рис а в, морковь свежая, кури грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-345, Б-16, Ж-9, У-49	68-00
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-714, Б-27, Ж-17, У-111	115-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
140	Апельсин свежий	ККАЛ-66, Б-1, У-16	29-00
50	Булочка Веспушка <small>мука в с, масло растительное, сахар-песок, изюм, молоко сливочное 25%, дрожжи сух</small>	ККАЛ-151, Б-3, Ж-5, У-23	7-00
Итого за полдник		ККАЛ-325, Б-10, Ж-10, У-49	54-00
Итого за день		ККАЛ-1039, Б-37, Ж-27, У-160	169-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



[Handwritten signature]