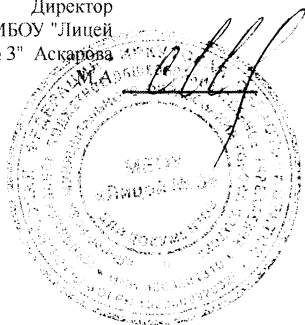


меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	32-00
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	30-00
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-576, Б-18, Ж-21, У-83	98-00
обед			
80/40	Котлета мясная с соусом Томат.. <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	61-00
150	Гарнир Рис отварной <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	22-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-551, Б-17, Ж-12, У-93	98-00
Итого за день		ККАЛ-1127, Б-35, Ж-33, У-176	196-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

[Handwritten signature]

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)
<u>завтрак</u>			
250	Каша дружба молочная с маслом <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-8, Ж-5, У-38	38-50
20	Сыр порциями	ККАЛ-75, Б-5, Ж-6	25-00
13	Масло сливочное	ККАЛ-86, Ж-9	19-00
200	Снежок 2,5%	ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22	30-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	8-00
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-768, Б-25, Ж-27, У-111	129-00
<u>обед</u>			
20	Помидор свежий с кукурузой <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-22, Ж-2, У-1	12-00
100	Котлета мясная <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-7, У-15	65-00
50	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	7-00
190	Гарнир Рис отварной <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-229, Б-2, Ж-7, У-39	28-00
200	Компот из изюма <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-68, Б-3, У-13	4-00
Итого за обед		ККАЛ-730, Б-17, Ж-18, У-116	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 498, Б-42, Ж-45, У-227	258-00

Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

ср

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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
220	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	28-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица мелотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-459, Б-12, Ж-13, У-79	57-00
<u>обед</u>			
200	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св, консерва сайра в/м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
90	Котлета мясная с соусом Томат. <small>фарш мясной, хлеб белый в блюдо, сухари панирол., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	44-00
150	Гарнир Рис отварной <small>рис г/п, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	22-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-693, Б-22, Ж-20, У-106	112-00
Итого за день		ККАЛ-1152, Б-34, Ж-33, У-185	169-00

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

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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
270	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	31-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица мелотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-499, Б-13, Ж-14, У-86	60-00
<u>обед</u>			
250	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св, консерва сайра в/м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	38-00
100	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в блюдо, сухари панирол., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	51-00
180	Гарнир Рис отварной <small>рис г/п, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	27-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-788, Б-24, Ж-23, У-120	132-00
Итого за день		ККАЛ-1287, Б-37, Ж-37, У-206	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (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	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св. консервы сайра в/м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	38-00
100	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в кроша, сухари паниров., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	51-00
180	Гарнир Рис отварной <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	27-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-788, Б-24, Ж-23, У-120	132-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
120	Апельсин свежий	ККАЛ-56, Б-1, У-14	21-00
80	Шаньга сибирская <small>мука в/с, сметана 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, ароматиз. сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-259, Б-7, Ж-9, У-38	34-00
Итого за полдник		ККАЛ-377, Б-8, Ж-9, У-67	60-00
Итого за день		ККАЛ-1165, Б-32, Ж-32, У-187	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (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	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св. консервы сайра в/м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
90	Котлета мясная с соусом Томат. <small>фарш мясной, хлеб белый в кроша, сухари паниров., томат-паста, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	44-00
150	Гарнир Рис отварной <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	22-00
200	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-693, Б-22, Ж-20, У-106	112-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
120	Апельсин свежий	ККАЛ-56, Б-1, У-14	21-00
75	Шаньга сибирская <small>мука в/с, сметана 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, ароматиз. сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-243, Б-6, Ж-9, У-36	31-00
Итого за полдник		ККАЛ-361, Б-7, Ж-9, У-65	57-00
Итого за день		ККАЛ-1054, Б-29, Ж-29, У-171	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер