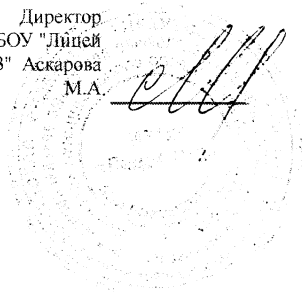


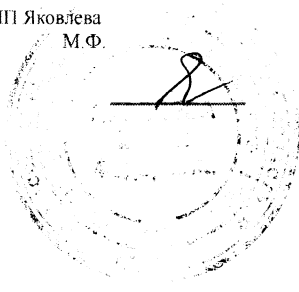
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
240	Курица тушеная с овощами <small>картофель св. куры грудка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, лавровый лист</small>	ККАЛ-262, Б-11, Ж-7, У-26	79-00
200	Кофейный напиток с молоком <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, У-15	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-480, Б-18, Ж-11, У-64	98-00
обед			
15	Огурец свежий с маслом растительным <small>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-5, Ж-1	7-00
240	Плов из курицы.. <small>рис о/п, куры грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-351, Б-22, Ж-9, У-45	77-00
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-588, Б-28, Ж-10, У-95	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 068, Б-46, Ж-21, У-159	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.

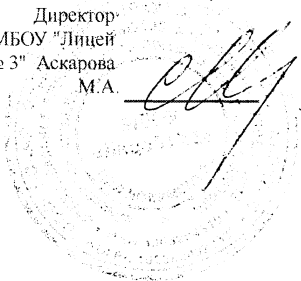


Фельдшер

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>			
50	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-11, Б-1, У-2	31-00
230	Курица тушеная с овощами <i>картофель св, кури грудка, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, лавровый лист</i>	ККАЛ-251, Б-10, Ж-7, У-25	78-00
200	Кофейный напиток с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
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-506, Б-19, Ж-11, У-70	129-00
<u>обед</u>			
45	Огурец свежий с маслом растительным <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-14, Ж-2, У-1	21-00
280	Плов из курицы <i>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-387, Б-14, Ж-10, У-50	92-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	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-670, Б-21, Ж-12, У-109	129-00
Итого за день		ККАЛ-1176, Б-40, Ж-23, У-179	258-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

10.04.2024

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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
220	Кашишнная молочная с маслом <small>пишено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поварованная</small>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	23-00
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
Итого за завтрак		ККАЛ-452, Б-12, Ж-13, У-66	50-00
<u>обед</u>			
200/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной. <small>картофель св. свежля, морковь свежля, лук репка, куры зрубка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежля, сахар-песок, соль поварованная, лавровый лист, чеснок свежля, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-131, Б-5, Ж-7, У-12	28-00
240	Плов из курицы.. <small>рис о/п, куры зрубка, морковь свежля, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-351, Б-22, Ж-9, У-45	77-00
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-717, Б-33, Ж-16, У-108	119-00
Итого за день		ККАЛ-1169, Б-45, Ж-29, У-174	169-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельшер

МБОУ СОШ № _____

10.04.2024

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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
270	Кашишнная молочная с маслом <small>пишено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поварованная</small>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	24-00
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
Итого за завтрак		ККАЛ-495, Б-14, Ж-14, У-72	51-00
<u>обед</u>			
250/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <small>картофель св. свежля, морковь свежля, лук репка, куры зрубка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лимон свежля, сахар-песок, соль поварованная, чеснок свежля, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-164, Б-7, Ж-8, У-15	33-00
280	Плов из курицы.. <small>рис о/п, куры зрубка, морковь свежля, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-410, Б-26, Ж-11, У-53	92-00
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-843, Б-40, Ж-19, У-126	141-00
Итого за день		ККАЛ-1338, Б-54, Ж-33, У-198	192-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельшер

10.04.2024

меню (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>			
250/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной <small>картофель св. свекла свежая, морковь свежая, лук репка, кури грудка, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лимон свежий, сахар-песок, соль поваренная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-164, Б-7, Ж-8, У-15	33-00
280	Плов из курицы.. <small>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-410, Б-26, Ж-11, У-53	92-00
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-843, Б-40, Ж-19, У-126	141-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
130	Мандарины свежие	ККАЛ-60, Б-1, У-15	31-00
100	Плюшка Дачная" <small>мука в.с. молоко свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, орехи и сух</small>	ККАЛ-331, Б-9, Ж-8, У-57	17-00
Итого за полдник		ККАЛ-432, Б-10, Ж-8, У-82	51-00
Итого за день		ККАЛ-1 275, Б-50, Ж-27, У-208	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
3/11

МБОУ СОШ № _____

10.04.2024

меню (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>			
200/5/5	Борщ с картофелем, курицей, сметаной. <small>картофель св. свекла свежая, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лимон свежий, сахар-песок, соль поваренная, лавровый лист, чеснок свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-131, Б-5, Ж-7, У-12	28-00
240	Плов из курицы.. <small>рис о/п, кури грудка, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-351, Б-22, Ж-9, У-45	77-00
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-717, Б-33, Ж-16, У-108	119-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
130	Мандарины свежие	ККАЛ-60, Б-1, У-15	31-00
80	Плюшка Дачная" <small>мука в.с. молоко свежее 2,5%, сахар-песок, яйцо, масло растительное, масло сливочное 72,5%, орехи и сух</small>	ККАЛ-265, Б-7, Ж-6, У-46	16-00
Итого за полдник		ККАЛ-366, Б-8, Ж-6, У-71	50-00
Итого за день		ККАЛ-1 083, Б-41, Ж-22, У-179	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
3/11