

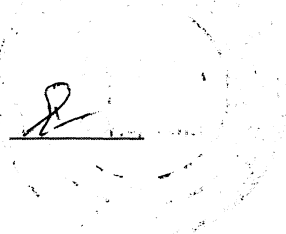
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
220	Каша дружба молочная с маслом. <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	34-00
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
<u>обед</u>			
90	Котлета мясная <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-160, Б-6, Ж-7, У-14	56-00
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	6-00
150	Гарнир Рис отварной <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	21-00
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-599, Б-14, Ж-15, У-97	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 175, Б-32, Ж-36, У-180	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



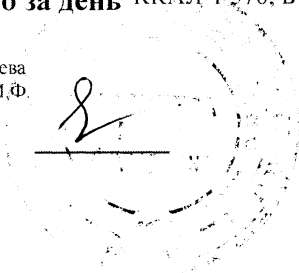
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
20	Сыр порциями	ККАЛ-75, Б-5, Ж-6	25-00
20	Масло сливочное	ККАЛ-132, Ж-15	26-00
250	Каша дружба молочная с маслом. <i>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-200, Б-8, Ж-5, У-38	29-50
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
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	8-00
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-840, Б-26, Ж-34, У-116	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	13-00
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	66-00
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	6-00
190	Гарнир Рис отварной <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-229, Б-2, Ж-7, У-39	27-00
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-1570, Б-43, Ж-52, У-232	258-00

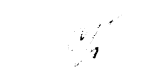
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



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)
<u>завтрак</u>			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
220	Каша дружба молочная с маслом. <small>пшено шлифованное, рис., молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	20-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
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-440, Б-12, Ж-13, У-75	47-00
<u>обед</u>			
200	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св., консерва 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
105	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в б/юда, суары папиров., молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	55-00
150	Гарнир Рис отварной <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	21-00
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	122-00
Итого за день		ККАЛ-1133, Б-34, Ж-33, У-181	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



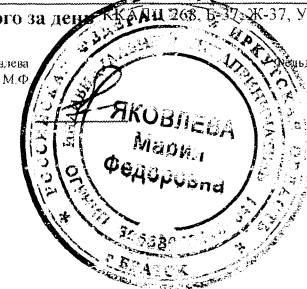
меню (ДИ, ОВЗ 12 и старше 1 смена)

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	13-00
270	Каша дружба молочная с маслом. <small>пшено шлифованное, рис., молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	29-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	5-00
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-480, Б-13, Ж-14, У-82	56-00
<u>обед</u>			
250	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св., консерва 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	39-00
105	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в б/юда, суары папиров., молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	55-00
180	Гарнир Рис отварной <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	26-00
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	136-00
Итого за день		ККАЛ-1268, Б-37, Ж-37, У-202	192-00

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

ИП 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	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св, консерва сайра в/м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-174, Б-6, Ж-10, У-15	39-00
105	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в блода, сахар паварок., молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	55-00
180	Гарнир Рис отварной <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль поварованная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	26-00
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	136-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	20-00
200	Апельсин свежий	ККАЛ-94, Б-2, У-23	28-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	8-00
Итого за полдник		ККАЛ-304, Б-10, Ж-6, У-54	56-00
Итого за день		ККАЛ-1092, Б-34, Ж-29, У-174	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



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	Суп рыбный (консервы) <small>картофель св, консерва сайра в/м, морковь свежая, лук репка, масло растительное, рис, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-139, Б-5, Ж-8, У-12	31-00
105	Котлета мясная с соусом Томат <small>фарш мясной, хлеб белый в блода, сахар паварок., молоко сухое 25%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, масло растительное, соль поварованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-9, Ж-6, У-12	55-00
150	Гарнир Рис отварной <small>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль поварованная</small>	ККАЛ-181, Б-2, Ж-6, У-31	21-00
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	122-00
<u>полдник</u>			
200	Кефир	ККАЛ-106, Б-6, Ж-5, У-8	20-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	19-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	8-00
Итого за полдник		ККАЛ-281, Б-9, Ж-6, У-49	47-00
Итого за день		ККАЛ-974, Б-31, Ж-26, У-155	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

