

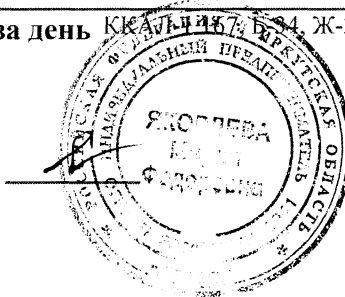
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
90	Печень в соусе молочном. <i>печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-200, Б-3, Ж-3, У-15	59-00
160	Макаронные изделия отварные (спагетти) <i>макаронны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-6, Ж-8, У-20	22-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-581, Б-13, Ж-12, У-81	98-00
обед			
90	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	Картофель молочный <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	25-00
200	Напиток вишневый. <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-586, Б-21, Ж-17, У-89	98-00
Итого за день		ККАЛ-1167, Б-34, Ж-29, У-170	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>			
30	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-31, Ж-3, У-1	16-00
90	Печень в соусе молочном <i>печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-200, Б-3, Ж-3, У-15	73-00
160	Макаронные изделия отварные (спагетти) <i>макаронны (спагетти), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-6, Ж-8, У-20	22-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-637, Б-14, Ж-15, У-86	129-00
<u>обед</u>			
25	Помидор свежий порционный <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-5, У-1	17-00
100	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	29-00
200	Напиток вишневый. <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-677, Б-24, Ж-19, У-104	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 314, Б-38, Ж-34, У-190	258-00

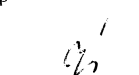
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



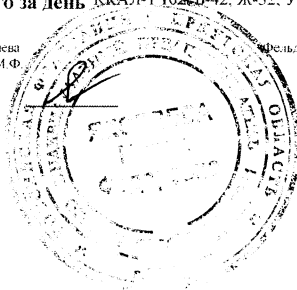
16.04.2024

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	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
220	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробаванная</small>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	26-00
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-424, Б-14, Ж-9, У-66	51-00
<u>обед</u>			
200/5	Суп полевой с курицей. <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпробаванная, зелень сухая (укроп, петрушка), лапшев лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	20-00
90	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль подпробаванная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробаванная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	25-00
200	Напиток вишневый. <small>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-738, Б-28, Ж-23, У-106	118-00
Итого за день		ККАЛ-1162, Б-42, Ж-32, У-172	169-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

МБОУ СОШ № _____

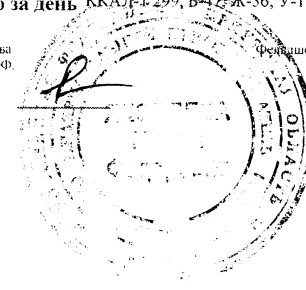
16.04.2024

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	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
270	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробаванная</small>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	33-00
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-467, Б-16, Ж-10, У-72	58-00
<u>обед</u>			
250/5	Суп полевой с курицей <small>картофель св, пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпробаванная, зелень сухая (укроп, петрушка), лапшев лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	23-00
100	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль подпробаванная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробаванная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	29-00
200	Напиток вишневый. <small>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-832, Б-31, Ж-26, У-120	134-00
Итого за день		ККАЛ-1299, Б-47, Ж-36, У-192	192-00

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

И.И. Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

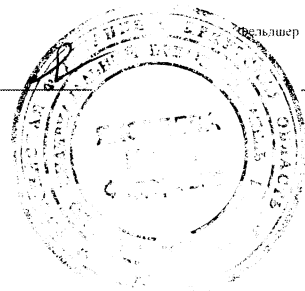
16.04.2024

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	Суп полевой с курицей <small>картофель св. пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	23-00
100	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошке, сухари панирое., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	29-00
200	Напиток вишневый. <small>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-832, Б-31, Ж-26, У-120	134-00
<u>полдник</u>			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Апельсин свежий	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
80	Булочка дорожная с повидлом. <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль подпробанная</small>	ККАЛ-290, Б-6, Ж-13, У-33	29-00
Итого за полдник		ККАЛ-402, Б-7, Ж-13, У-61	58-00
Итого за день		ККАЛ-1 234, Б-38, Ж-39, У-181	192-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.



МБОУ СОШ № _____ "

16.04.2024

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	Суп полевой с курицей. <small>картофель св. пшено шлифованное, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	20-00
90	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошке, сухари панирое., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	55-00
150	Картофель молочный <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	25-00
200	Напиток вишневый. <small>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-738, Б-28, Ж-23, У-106	118-00
<u>полдник</u>			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
120	Апельсин свежий	ККАЛ-56, Б-1, У-14	21-00
70	Булочка дорожная с повидлом. <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух, соль подпробанная</small>	ККАЛ-254, Б-5, Ж-12, У-29	27-00
Итого за полдник		ККАЛ-351, Б-6, Ж-12, У-53	51-00
Итого за день		ККАЛ-1 089, Б-34, Ж-35, У-159	169-00

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

