

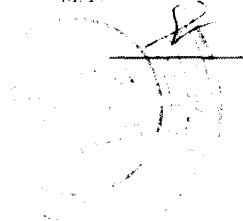
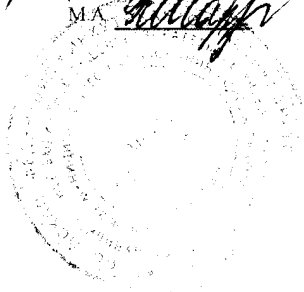
**меню (7-11 лет БП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
95	<b>Котлета мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-169, Б-6, Ж-7, У-14	<b>63-00</b>
150	<b>Гарнир сложный картофель+капуста</b> <i>капуста белокачанная свежая, картофель св. масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-13	<b>24-00</b>
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	<b>3-00</b>
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-422, Б-12, Ж-11, У-63	<b>98-00</b>
<u>обед</u>			
95	<b>Запеканка печени с крупой, соусом кр.осн.</b> <i>печень мясная, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, яйцо, томат-паста, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-9, У-8	<b>45-00</b>
155	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-122, Б-3, Ж-5, У-21	<b>23-00</b>
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	<b>21-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-518, Б-18, Ж-14, У-83	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-940, Б-30, Ж-25, У-146	<b>196-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарлова

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

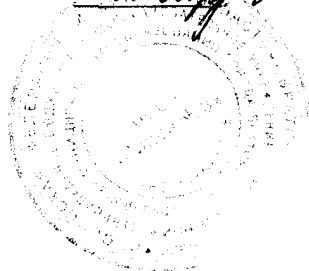


\_\_\_\_\_

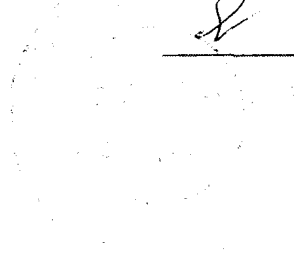
## меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
16	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-106, Ж-12	21-00
100	<b>Котлета мясная</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюдо, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-177, Б-7, Ж-7, У-15	65-50
190	<b>Гарнир сложный картофель+капуста</b> <i>капуста белокачанная свежая, картофель св. масло сливочное 72,5%, лук репка, молоко сухое 25%, морковь свежая, томат-паста, мука в.с, соль йодированная, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-4, У-16	31-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-573, Б-15, Ж-24, У-69	<b>129-00</b>
<u>обед</u>			
10	<b>Огурец свежий с маслом растит. зеленью</b> <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-5	8-00
100	<b>Запеканка печени с крупой</b> <i>печень мясная, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-177, Б-12, Ж-11, У-9	62-00
180	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-618, Б-24, Ж-17, У-95	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 191, Б-39, Ж-41, У-164	<b>258-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

*(Handwritten signature)*

## меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (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 геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль, ванилин</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	20-00
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
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-440, Б-13, Ж-12, У-68	<b>45-00</b>
<u>обед</u>			
200	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свекла свежая, картофель св. литв., огурцы свежий, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль, подорожник, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	27-00
95	Запеканка печени с крупой, соусом кр.осн. <small>печень свиная, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, яйцо, томат-паста, мука в с., соль, ванилин, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-9, У-8	45-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль, ванилин</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	22-00
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
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-623, Б-21, Ж-21, У-92	<b>124-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1063, Б-34, Ж-33, У-160	<b>169-00</b>

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

И.И. Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

## меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. пен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Масло сливочное	ККАЛ-99, Ж-11	20-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль, ванилин</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	22-00
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
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-514, Б-15, Ж-17, У-75	<b>54-00</b>
<u>обед</u>			
250	Свекольник Литовский с яйцом, сметаной <small>свекла свежая, картофель св. литв., огурцы свежий, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль, подорожник, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	34-00
95	Запеканка печени с крупой, соусом кр.осн. <small>печень свиная, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, яйцо, томат-паста, мука в с., соль, ванилин, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-9, У-8	45-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль, ванилин</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
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
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-707, Б-24, Ж-24, У-105	<b>138-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1221, Б-39, Ж-41, У-180	<b>192-00</b>

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

И.И. 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)
<i>обед</i>			
250	<b>Свекольник Литовский с яйцом, сметаной</b> <i>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль водороданная, чеснок свежий, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-132, Б-4, Ж-9, У-11	34-00
95	<b>Запеканка печени с крупой, соусом кр.осн.</b> <i>печень лососев, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, яйцо, томат-паста, мука в с, соль водороданная, зелень сушен (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-9, У-8	45-00
180	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водороданная</i>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
36	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-61, Б-2, У-12	4-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-707, Б-24, Ж-24, У-105	138-00
<i>полдник</i>			
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
180	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-97, Ж-1, У-27	18-00
70	<b>Пирожок с джемом</b> <i>мука в с, повидло фруктовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль водороданная, дрожжи сух</i>	ККАЛ-238, Б-5, Ж-14, У-53	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-443, Б-11, Ж-20, У-90	54-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1150, Б-35, Ж-44, У-195	192-00

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

ИИ Яковлева

Фельдшер



## меню п (ДИ,ОВЗ 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
200	<b>Свекольник Литовский с яйцом, сметаной</b> <i>свекла свежая, картофель св, яйцо, огурцы свежие, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль водороданная, чеснок свежий, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-7, У-9	27-00
95	<b>Запеканка печени с крупой, соусом кр.осн.</b> <i>печень лососев, лук репка, масло сливочное 72,5%, рис, яйцо, томат-паста, мука в с, соль водороданная, зелень сушен (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-139, Б-8, Ж-9, У-8	45-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водороданная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	22-00
200	<b>Сок фруктовый</b>	ККАЛ-92, Б-1, У-20	21-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-623, Б-21, Ж-21, У-92	124-00
<i>полдник</i>			
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
160	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-86, Ж-1, У-24	16-00
50	<b>Пирожок с джемом</b> <i>мука в с, повидло фруктовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль водороданная, дрожжи сух</i>	ККАЛ-170, Б-4, Ж-10, У-38	11-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-364, Б-10, Ж-16, У-72	45-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-987, Б-31, Ж-37, У-164	169-00

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

ИИ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

