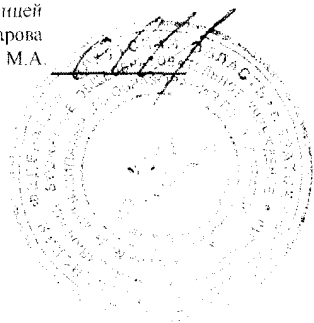


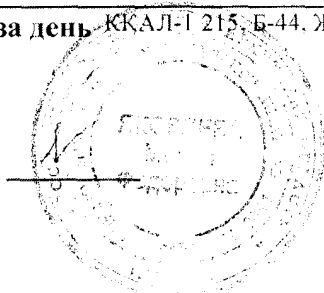
меню (7-11 летБП)

| Выход (г) | Наименование блюда | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|--|--|-------------------------------|
| <u>завтрак</u> | | | |
| 90 | Гуляш из курицы с луком.. <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i> | ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3 | 53-00 |
| 165 | Гарнир Рис отв с зеленью <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i> | ККАЛ-147, Б-1, Ж-2, У-29 | 24-00 |
| 200 | Чай Братский с молоком, ванилью <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый, ванилин</i> | ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25 | 13-00 |
| 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-506, Б-18, Ж-12, У-83 | 98-00 |
| <u>обед</u> | | | |
| 95 | Биточки мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари панирова., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i> | ККАЛ-288, Б-16, Ж-17, У-17 | 62-00 |
| 165 | Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i> | ККАЛ-190, Б-4, Ж-5, У-30 | 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-709, Б-26, Ж-22, У-97 | 98-00 |
| Итого за день | | ККАЛ-1215, Б-44, Ж-34, У-180 | 196-00 |

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



ИП Яковлева
М.Ф.

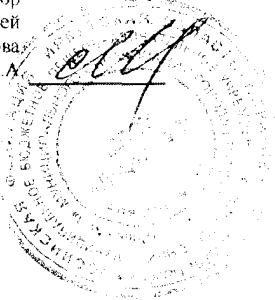


Фельдшер

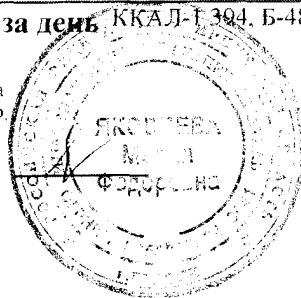
меню (12 лет и старше БП, РП)

| Выход (г) | Наименование блюда | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| <u>завтрак</u> | | | |
| 20 | Огурец свежий порционный <i>огурцы св. зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св. соль</i> | ККАЛ-3, У-1 | 14-00 |
| 100 | Гуляш из курицы с луком <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i> | ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3 | 64-00 |
| 200 | Гарнир Рис отв с зеленью <i>рис о п. масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i> | ККАЛ-178, Б-1, Ж-2, У-35 | 29-00 |
| 200 | Чай Братский с молоком, ванилью <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, чай байховый, ванилин</i> | ККАЛ-90, Б-3, Ж-1, У-25 | 13-00 |
| 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-565, Б-19, Ж-12, У-94 | 129-00 |
| <u>обед</u> | | | |
| 35 | Огурец св. с кукурузой <i>огурцы свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i> | ККАЛ-39, Ж-3, У-2 | 23-00 |
| 100 | Биточки мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i> | ККАЛ-303, Б-17, Ж-18, У-18 | 65-00 |
| 190 | Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i> | ККАЛ-219, Б-5, Ж-5, У-35 | 24-00 |
| 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 |
| 36 | Хлеб ржаной. | ККАЛ-61, Б-2, У-12 | 4-00 |
| Итого за обед | | ККАЛ-829, Б-29, Ж-26, У-113 | 129-00 |
| Итого за день | | ККАЛ-1394, Б-48, Ж-38, У-207 | 258-00 |

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



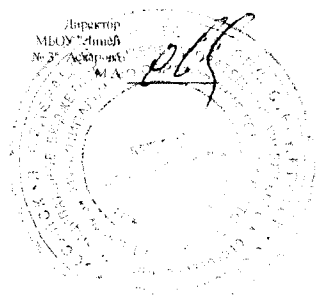
НП Яковлева
М.Ф.



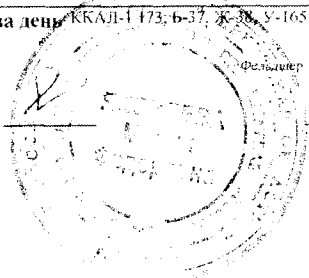
Фельдшер

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

| Выход (г) | Наименование блюда | эн. пев. (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 рисовая молочная с маслом. <small>рис., молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small> | ККАЛ-147, Б-5, Ж-7, У-19 | 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-411, Б-10, Ж-15, У-60 | 56-00 |
| <u>обед</u> | | | |
| 200/5 | Суп лапша домашняя с курицей. <small>лапша лапша, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small> | ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11 | 19-00 |
| 90 | Биточки мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small> | ККАЛ-273, Б-15, Ж-16, У-16 | 60-00 |
| 150 | Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small> | ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27 | 19-00 |
| 200 | Компот из изюма <small>лимон, 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-762, Б-27, Ж-23, У-105 | 113-00 |
| Итого за день | | ККАЛ-1173, Б-37, Ж-38, У-165 | 169-00 |



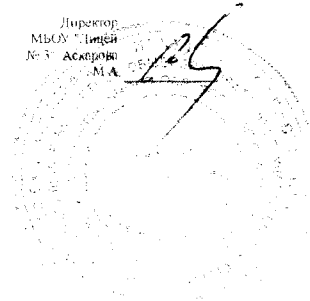
И.И. Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

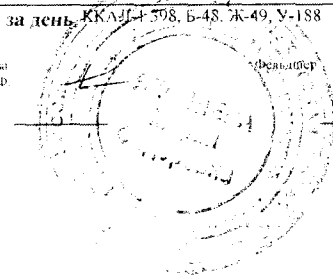
меню (ДИ, ОВЗ 12 и старше 1 смена)

| Выход (г) | Наименование блюда | эн. пев. (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 рисовая молочная с маслом. <small>рис., молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small> | ККАЛ-180, Б-6, Ж-9, У-23 | 36-00 |
| 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-444, Б-11, Ж-17, У-64 | 63-00 |
| <u>обед</u> | | | |
| 250/5 | Суп лапша домашняя с курицей <small>лапша лапша, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small> | ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15 | 24-00 |
| 100 | Биточки мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small> | ККАЛ-303, Б-17, Ж-18, У-18 | 65-00 |
| 180 | Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small> | ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33 | 23-00 |
| 200 | Компот из изюма <small>лимон, сахар-песок, лимонная кислота</small> | ККАЛ-66, У-16 | 6-00 |
| 60 | Хлеб пшеничный | ККАЛ-117, Б-5, У-30 | 7-00 |
| 36 | Хлеб ржаной. | ККАЛ-61, Б-2, У-12 | 4-00 |
| Итого за обед | | ККАЛ-954, Б-37, Ж-32, У-124 | 129-00 |
| Итого за день | | ККАЛ-1398, Б-48, Ж-49, У-188 | 192-00 |



Директор
МБОУ СОШ № 27
Асаерова
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.



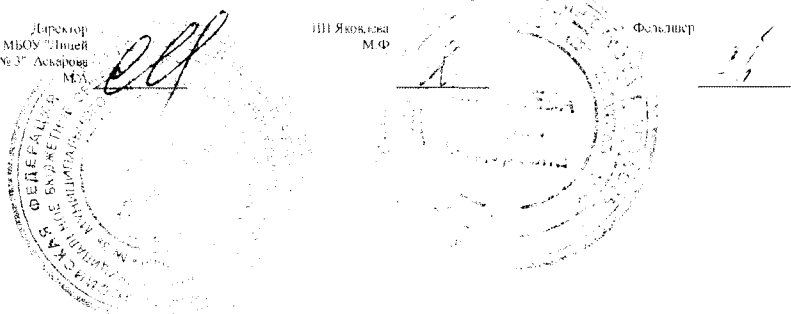
меню п (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

| Выход (г) | Наименование блюда | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоимость питания (руб) |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| <u>обед</u> | | | |
| 250/5 | Суп лапша домашняя с курицей <i>лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, лавровый лист, зелень сушеная (укроп, петрушка)</i> | ККАЛ-176, Б-9, Ж-9, У-15 | 24-00 |
| 100 | Биточки мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, соль поджаренная</i> | ККАЛ-303, Б-17, Ж-18, У-18 | 65-00 |
| 180 | Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</i> | ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33 | 23-00 |
| 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 |
| 36 | Хлеб ржаной. | ККАЛ-61, Б-2, У-12 | 4-00 |
| Итого за обед | | ККАЛ-954, Б-37, Ж-32, У-124 | 129-00 |
| <u>полдник</u> | | | |
| 200 | Снежок 2,5% | ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22 | 28-00 |
| 150 | Яблоки свежие | ККАЛ-81, Ж-1, У-23 | 23-00 |
| 80 | Булочка молочная <i>мука в с., масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух.</i> | ККАЛ-262, Б-7, Ж-7, У-45 | 12-00 |
| Итого за полдник | | ККАЛ-501, Б-12, Ж-13, У-90 | 63-00 |
| Итого за день | | ККАЛ-1455, Б-49, Ж-45, У-214 | 192-00 |

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

ШШ Яковлева
М.Ф.

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) |
|-------------------------|---|---|-------------------------|
| <u>обед</u> | | | |
| 200/5 | Суп лапша домашняя с курицей. <i>лапша яичная, морковь свежая, лук репчатый, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сушеная (укроп, петрушка)</i> | ККАЛ-82, Б-2, Ж-3, У-11 | 19-00 |
| 90 | Биточки мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, соль поджаренная</i> | ККАЛ-273, Б-15, Ж-16, У-16 | 60-00 |
| 150 | Гарнир каша гречка рассыпчатая <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная</i> | ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27 | 19-00 |
| 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 |
| 30 | Хлеб ржаной. | ККАЛ-51, Б-2, У-10 | 3-00 |
| Итого за обед | | ККАЛ-762, Б-27, Ж-23, У-105 | 113-00 |
| <u>полдник</u> | | | |
| 200 | Снежок 2,5% | ККАЛ-158, Б-5, Ж-5, У-22 | 28-00 |
| 130 | Яблоки свежие | ККАЛ-70, У-20 | 20-00 |
| 50 | Булочка молочная <i>мука в с., масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, дрожжи сух.</i> | ККАЛ-164, Б-4, Ж-4, У-28 | 8-00 |
| Итого за полдник | | ККАЛ-392, Б-9, Ж-9, У-70 | 56-00 |
| Итого за день | | ККАЛ-1154, Б-36, Ж-32, У-175 | 169-00 |

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

ШШ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

