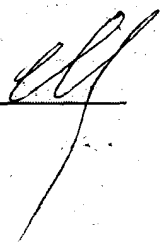


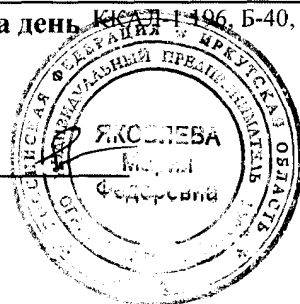
меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
100	Ёжики кур <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	60-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	5-00
160	Макароньы отв (регатоны) <i>макароньы (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	17-00
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-20, Ж-21, У-76	98-00
<u>обед</u>			
10	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-1	6-00
90	Биточки мясные на пару <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	58-00
150	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	Компот из сухофруктов <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	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-690, Б-20, Ж-24, У-92	98-00
Итого за день		ККАЛ-1196, Б-40, Ж-45, У-168	196-00

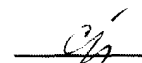
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарлова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



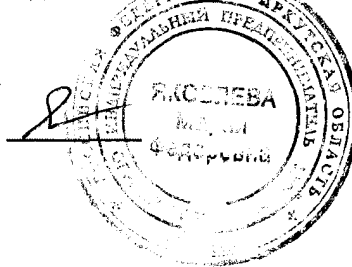
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
50	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-7, У-1	29-50
100	Ёжики кур <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	60-00
50	Соус Красный основной <i>морковь свежая, томат-паста, мука в/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	5-00
190	Макароны отв (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-10, У-24	18-00
200	Чай Апельсиновый <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	8-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-560, Б-22, Ж-23, У-83	129-00
<u>обед</u>			
40	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-5, У-1	25-00
100	Биточки мясные на пару <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	64-00
180	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
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-800, Б-24, Ж-28, У-107	129-00
Итого за день		ККАЛ-1360, Б-46, Ж-51, У-190	258-00

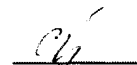
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



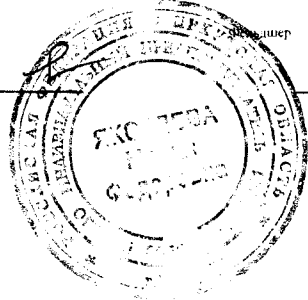
19.04.2024

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>			
5	Сыр порциями	ККАЛ-19, Б-1, Ж-2	6-00
225	Каши геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-182, Б-8, Ж-4, У-29	28-00
200	Чай Апельсиновый <small>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-404, Б-14, Ж-7, У-71	51-00
<u>обед</u>			
200	Суп картофельный с сыром <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	26-00
90	Биточки мясные на пару <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	58-00
150	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
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-830, Б-25, Ж-32, У-105	118-00
Итого за день		ККАЛ-1 234, Б-39, Ж-39, У-176	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.



МБОУ СОШ № _____

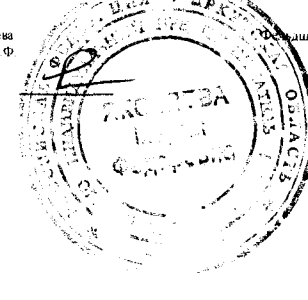
19.04.2024

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>			
5	Сыр порциями	ККАЛ-19, Б-1, Ж-2	6-00
275	Каши геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-223, Б-10, Ж-5, У-35	32-00
200	Чай Апельсиновый <small>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-445, Б-16, Ж-8, У-77	55-00
<u>обед</u>			
250	Суп картофельный с сыром <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	33-00
100	Биточки мясные на пару <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	64-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
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-967, Б-30, Ж-38, У-121	137-00
Итого за день		ККАЛ-1 412, Б-46, Ж-46, У-198	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.



19.04.2024

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	Суп картофельный с сыром <small>картофель св., морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	33-00
100	Биточки мясные на пару <small>фарш мясной, хлеб белый в батонах, сухари паниров., мацоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	64-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
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-967, Б-30, Ж-38, У-121	137-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Апельсиновый <small>сахар-песок, апельсины св., лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
80	Ватрушка с джемом <small>мука в.с., джем в ассортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, мацоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-259, Б-5, Ж-7, У-45	23-00
Итого за полдник		ККАЛ-388, Б-5, Ж-8, У-80	55-00
Итого за день		ККАЛ-1355, Б-35, Ж-46, У-201	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Финансир

МБОУ СОШ № _____

19.04.2024

меню (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	Суп картофельный с сыром <small>картофель св., морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	26-00
90	Биточки мясные на пару <small>фарш мясной, хлеб белый в батонах, сухари паниров., мацоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	58-00
150	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
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-830, Б-25, Ж-32, У-105	118-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Апельсиновый <small>сахар-песок, апельсины св., лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
60	Ватрушка с джемом <small>мука в.с., джем в ассортименте, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, мацоко сухое 25%, яйцо, масло растительное, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-195, Б-4, Ж-5, У-33	19-00
Итого за полдник		ККАЛ-324, Б-4, Ж-6, У-68	51-00
Итого за день		ККАЛ-1154, Б-29, Ж-38, У-173	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Финансир