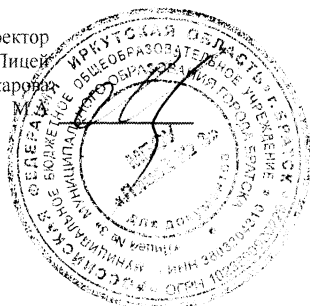




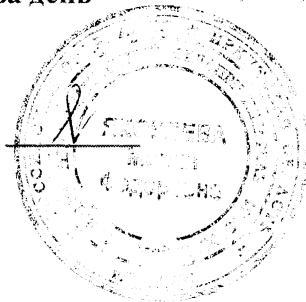
## меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
25	<b>Огурец св с маслом растительным, зеленью</b> <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-13, Ж-1, У-1	17-00
90	<b>Фрикадельки Любимые" мясные</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-16, У-16	62-50
50	<b>Соус Красный основной</b> <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	4-00
200	<b>Гарнир Рис с морковью</b> <i>рис о/п, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-268, Б-5, Ж-11, У-52	32-00
200	<b>Чай Итальянский (корица)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-775, Б-25, Ж-30, У-116	<b>129-00</b>
<u>обед</u>			
20	<b>Огурец св с маслом растительным, зеленью</b> <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-11, Ж-1, У-1	14-00
100	<b>Гуляш из рыбы</b> <i>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-144, Б-13, Ж-12, У-5	56-00
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-591, Б-25, Ж-19, У-92	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 366, Б-50, Ж-49, У-208	<b>258-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскароян



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

*[Handwritten signature]*

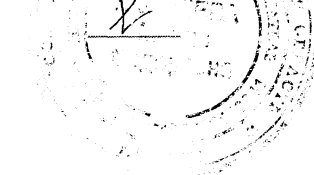
## меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

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 манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	26-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	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
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-428, Б-10, Ж-15, У-63	<b>53-00</b>
<u>обед</u>			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. <small>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	19-00
90	Гуляш из рыбы. <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль поваренная</small>	ККАЛ-144, Б-13, Ж-12, У-5	45-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</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-655, Б-29, Ж-23, У-93	<b>116-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1083, Б-39, Ж-38, У-156	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ "Школа  
№ 3" Асхабинский



ИП Яковлева  
М.Ф.



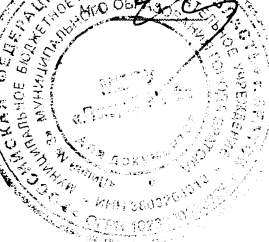
Фельдшер

*9/2*

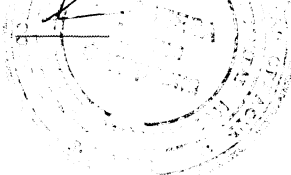
## меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Масло сливочное	ККАЛ-99, Ж-11	19-00
270	Каша манная молочная с маслом <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	27-00
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	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
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-494, Б-11, Ж-21, У-67	<b>60-00</b>
<u>обед</u>			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей <small>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	23-00
100	Гуляш из рыбы. <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в/с, томат-паста, соль поваренная</small>	ККАЛ-160, Б-14, Ж-13, У-6	51-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</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
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-741, Б-33, Ж-26, У-106	<b>132-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1235, Б-44, Ж-47, У-173	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ "Школа  
№ 3" Асхабинский



ИП Яковлева  
М.Ф.



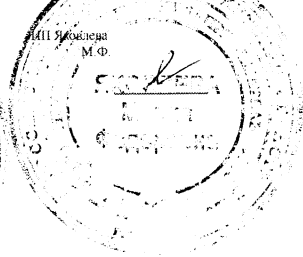
Фельдшер

*9/2*

21.02.2024

## меню п (ДИ,ОВ312 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	<b>Суп картофельный с крупой, курицей</b> <small>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	23-00
100	<b>Гуляш из рыбы.</b> <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в.с. томат-паста, соль поджаренная</small>	ККАЛ-160, Б-14, Ж-13, У-6	51-00
180	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поджаренная</small>	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
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-741, Б-33, Ж-26, У-106	132-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Ряженка</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-8	28-00
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-59, У-17	16-00
80	<b>Булочка Ёжик</b> <small>мука в.с. сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-205, Б-4, Ж-11, У-30	16-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-372, Б-10, Ж-16, У-55	60-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1113, Б-43, Ж-42, У-161	192-00



Фельдшер

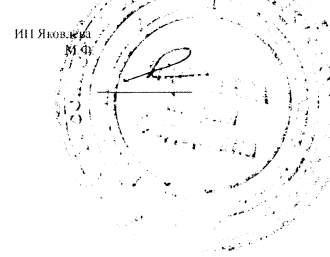
e/h

МБОУ СОШ № \_\_\_\_\_

21.02.2024

## меню п (ДИ,ОВ3 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	<b>Суп картофельный с крупой, курицей.</b> <small>картофель св. лук репка, морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поджаренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	19-00
90	<b>Гуляш из рыбы.</b> <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука в.с. томат-паста, соль поджаренная</small>	ККАЛ-144, Б-13, Ж-12, У-5	45-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поджаренная</small>	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-655, Б-29, Ж-23, У-93	116-00
<u>полдник</u>			
200	<b>Ряженка</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-8	28-00
100	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-54, У-15	15-00
50	<b>Булочка Ёжик</b> <small>мука в.с. сахар-песок, масло растительное, молоко сухое 25%, масло сливочное, дрожжи сух</small>	ККАЛ-128, Б-3, Ж-7, У-19	10-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-290, Б-9, Ж-12, У-42	53-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-945, Б-38, Ж-35, У-135	169-00



Фельдшер

Фельдшер

e/h