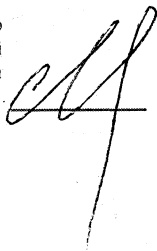


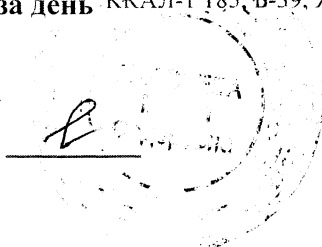
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-1	6-00
90	Ёжики кур <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-125, Б-10, Ж-10, У-13	56-00
45	Соус Томат <i>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-24, Ж-2, У-2	6-00
160	Макароны отв (регатоны) <i>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	14-00
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-495, Б-19, Ж-21, У-73	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	59-00
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	19-00
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-1185, Б-39, Ж-45, У-165	196-00

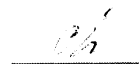
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



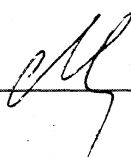
Фельдшер



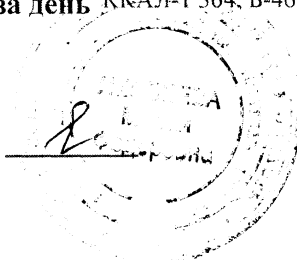
меню (12 лет и старше БП, РП)

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	30-50
100	Ёжики кур <small>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	59-00
50	Соус Томат <small>томат-паста, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-27, Ж-2, У-2	7-00
190	Макароны отв (регатоны) <small>макароны (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-10, У-24	16-00
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
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак		ККАЛ-564, Б-22, Ж-24, У-81	129-00
<u>обед</u>			
40	Огурец солёный консерв.	ККАЛ-5, У-1	25-00
100	Биточки мясные на пару <small>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	65-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	23-00
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-800, Б-24, Ж-28, У-107	129-00
Итого за день		ККАЛ-1364, Б-46, Ж-52, У-188	258-00

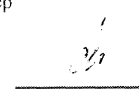
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



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 геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-178, Б-8, Ж-4, У-28	21-00
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			51-00
<u>обед</u>			
200	Суп картофельный с сыром <small>картофель св. морковь свежий, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль подпробованная, 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 подпробованная</small>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	59-00
150	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежий, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	19-00
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			118-00
Итого за день			169-00

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

ИИН Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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>			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
270	Каша геркулес молочная с маслом <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подпробованная</small>	ККАЛ-219, Б-10, Ж-5, У-35	26-00
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			56-00
<u>обед</u>			
250	Суп картофельный с сыром <small>картофель св. морковь свежий, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль подпробованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	32-00
100	Биточки мясные на пару <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль подпробованная</small>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	65-00
180	Горошница - пюре <small>горох сухой, лук репка, морковь свежий, масло сливочное 72,5%, соль подпробованная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	23-00
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			136-00
Итого за день			192-00

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

ИИН Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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)
<i>обед</i>			
250	Суп картофельный с сыром <i>картофель св. морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	32-00
100	Биточки мясные на пару <i>фарш мясной, хлеб белый в блоках, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</i>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	65-00
180	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	23-00
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-967, Б-30, Ж-38, У-121	136-00
<i>полдник</i>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
155	Апельсин свежий	ККАЛ-73, Б-1, У-18	30-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	8-00
Итого за полдник		ККАЛ-285, Б-9, Ж-6, У-51	56-00
Итого за день		ККАЛ-1252, Б-39, Ж-44, У-172	192-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

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)
<i>обед</i>			
200	Суп картофельный с сыром <i>картофель св. морковь свежая, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	26-00
90	Биточки мясные на пару <i>фарш мясной, хлеб белый в блоках, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</i>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	59-00
150	Горошница - пюре <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	19-00
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
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-830, Б-25, Ж-32, У-105	118-00
<i>полдник</i>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
145	Апельсин свежий	ККАЛ-68, Б-1, У-17	25-00
30	Пряники в ассортименте	ККАЛ-104, Б-2, Ж-1, У-23	8-00
Итого за полдник		ККАЛ-280, Б-9, Ж-6, У-50	51-00
Итого за день		ККАЛ-1110, Б-34, Ж-38, У-155	169-00

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

ИП Яковлева
М.Ф.

Фельдшер