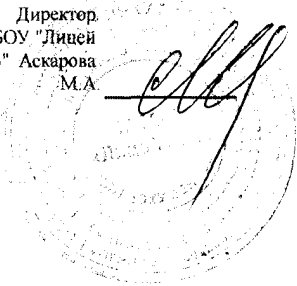


меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	37-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
18	Сыр порциями	ККАЛ-68, Б-4, Ж-5	22-00
200	Какао с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за завтрак		ККАЛ-575, Б-19, Ж-22, У-68	98-00
обед			
90	Биточки школьные мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	64-00
160	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	17-00
200	Напиток Мандаринка <i>сахар-песок, облепиха свежемор, мандарин, лимон свежий</i>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-655, Б-22, Ж-20, У-78	98-00
Итого за день		ККАЛ-1 230, Б-41, Ж-42, У-146	196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.

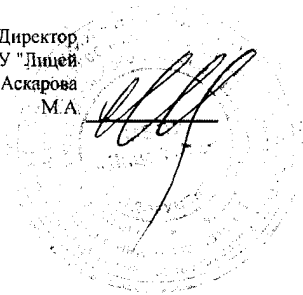


Фельдшер

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)
завтрак			
250	Каша пшеничная молочная с маслом <i>пшено целифоновое, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-5, У-29	40-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
20	Сыр порциями	ККАЛ-75, Б-5, Ж-6	25-00
200	Какао с молоком <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, какао-порошок</i>	ККАЛ-113, Б-4, Ж-4, У-15	16-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
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-706, Б-22, Ж-24, У-97	129-00
обед			
50	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-7, У-1	21-00
100	Биточки школьные мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар паниров., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль йодированная</i>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	69-00
180	Макароны отварные (рожки) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	20-00
200	Напиток Мандаринка <i>сахар-песок, аспартам св-мор, мандарин, лимон свежий</i>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-750, Б-25, Ж-22, У-92	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 456, Б-47, Ж-46, У-189	258-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

С.И.

меню (ДИ, ОБЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
220	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-190, Б-7, Ж-5, У-26	25-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-452, Б-12, Ж-13, У-66	52-00
обед			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. <small>картофель св., лук репчат., морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	20-00
90	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар панировоч., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль поваренная</small>	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	64-00
150	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	16-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, апельсин свежий, мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-781, Б-28, Ж-26, У-91	117-00
Итого за день		ККАЛ-1 233, Б-40, Ж-39, У-157	169-00

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

Шт Яковлева
М.Ф.

Фельдшер

меню (ДИ, ОБЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
270	Каша пшеничная молочная с маслом <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-233, Б-9, Ж-6, У-32	34-00
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
Итого за завтрак		ККАЛ-495, Б-14, Ж-14, У-72	61-00
обед			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей <small>картофель св., лук репчат., морковь свежая, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	24-00
100	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар панировоч., масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль поваренная</small>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	69-00
180	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	20-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, апельсин свежий, мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-888, Б-32, Ж-29, У-105	131-00
Итого за день		ККАЛ-1 383, Б-46, Ж-43, У-177	192-00

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

Шт Яковлева
М.Ф.

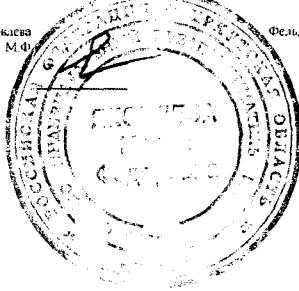
Фельдшер

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>			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей <small>картофель св., лук репчатый, морковь свежая, куриный грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	24-00
100	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар пшеничный, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль поваренная</small>	ККАЛ-305, Б-12, Ж-13, У-15	69-00
180	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	20-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, облепиха св. мор., мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-888, Б-32, Ж-29, У-105	131-00
<u>полдник</u>			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
80	Шаньга сибирская <small>мука в с. высшего 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух. сев. хлебопекарные</small>	ККАЛ-259, Б-7, Ж-9, У-38	34-00
Итого за полдник		ККАЛ-381, Б-7, Ж-10, У-71	61-00
Итого за день		ККАЛ-1 269, Б-39, Ж-39, У-176	192-00



ИП Яковлева М.Ф.



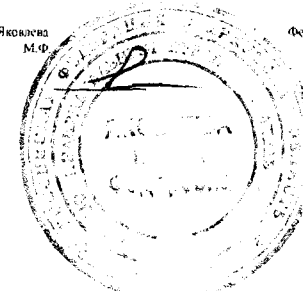
Фельдшер

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>			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. <small>картофель св., лук репка, морковь свежая, куриный грудка, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	20-00
90	Биточки школьные мясные <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сахар пшеничный, масло растительное, молоко сухое 25%, яйцо, соль поваренная</small>	ККАЛ-275, Б-11, Ж-12, У-13	64-00
150	Макароны отварные (рожки) <small>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-157, Б-5, Ж-8, У-19	16-00
200	Напиток Мандаринка <small>сахар-песок, облепиха св. мор., мандарин, лимон свежий</small>	ККАЛ-48, У-11	8-00
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-781, Б-28, Ж-26, У-91	117-00
<u>полдник</u>			
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
55	Шаньга сибирская <small>мука в с. высшего 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух. сев. хлебопекарные</small>	ККАЛ-178, Б-5, Ж-6, У-26	25-00
Итого за полдник		ККАЛ-300, Б-5, Ж-7, У-59	52-00
Итого за день		ККАЛ-1 081, Б-33, Ж-33, У-150	169-00



ИП Яковлева М.Ф.



Фельдшер