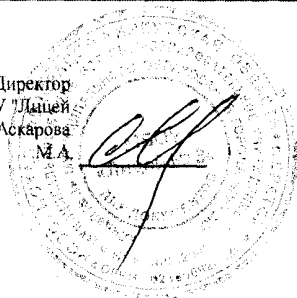


меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Фрикадельки Любимые мясные с соусом томат. <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в с, молоко сухое 25%, масло растительное, томат-паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	56-00
160	Гарнир Рис с морковью <i>рис о т. морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-214, Б-4, Ж-9, У-42	29-00
200	Чай Итальянский (корица) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-637, Б-20, Ж-24, У-97	98-00
обед			
100	Гуляш из рыбы <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
150	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Напиток лимонный <i>лимон свежий, сахар-песок</i>	ККАЛ-65, У-16	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-492, Б-22, Ж-17, У-75	98-00
Итого за день		ККАЛ-1129, Б-42, Ж-41, У-172	196-00

Директор
МБОУ "Школа
№ 3" АскарOVA
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



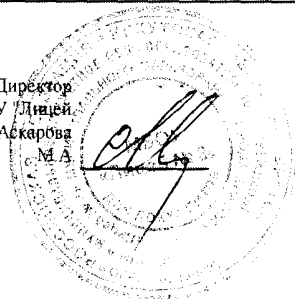
Фельдшер

Ср

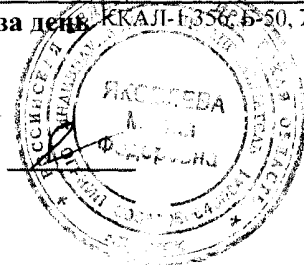
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
45	Огурец св с маслом растительным, зеленью <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-24, Ж-2, У-1	16-00
90	Фрикадельки "Любимые" мясные <i>фарш мясной, хлеб белый в крошки, мука в с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-16, У-16	63-50
200	Гарнир Рис с морковью <i>рис о п, морковь свежая, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-268, Б-5, Ж-11, У-52	36-00
200	Чай Итальянский (корица) <i>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</i>	ККАЛ-62, У-15	5-00
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-763, Б-25, Ж-30, У-112	129-00
<u>обед</u>			
25	Огурец св с маслом растительным, зеленью <i>огурцы свежие, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-13, Ж-1, У-1	9-00
100	Гуляш из рыбы <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	Картофельное пюре <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	23-00
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-593, Б-25, Ж-19, У-92	129-00
Итого за день		ККАЛ-1356, Б-50, Ж-49, У-204	258-00

Директор
МБОУ "Дети
№ 3" Аскарба
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер

С.А.

22.05.2024

меню (ДИ,ОВЗ 7-11лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
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	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
Итого за завтрак		ККАЛ-428, Б-10, Ж-15, У-63	56-00
обед			
200/5	Суп картофельный с крупой, курицей. <small>картофель св, лук репчат, морковь свежая, кури грудка, пицца пшеничная, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	20-00
90	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука с, тмин-паста, соль поваренная</small>	ККАЛ-130, Б-12, Ж-11, У-5	51-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	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-614, Б-27, Ж-22, У-89	113-00
Итого за день		ККАЛ-1042, Б-37, Ж-37, У-152	169-00

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

И.И. Яковлева
 И.И. Яковлева
 И.И. Яковлева

Ф.И. Вильер
 Ф.И. Вильер

МБОУ "СОШ №

22.05.2024

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)
завтрак			
10	Масло сливочное	ККАЛ-66, Ж-7	15-00
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	35-00
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
Итого за завтрак		ККАЛ-461, Б-11, Ж-17, У-67	64-00
обед			
250/5	Суп картофельный с крупой, курицей <small>картофель св, лук репка, морковь свежая, кури грудка, пицца пшеничная, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	24-00
100	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, мука с, тмин-паста, соль поваренная</small>	ККАЛ-144, Б-13, Ж-12, У-5	56-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	8-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за обед		ККАЛ-698, Б-31, Ж-25, У-101	128-00
Итого за день		ККАЛ-1159, Б-42, Ж-42, У-168	192-00

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

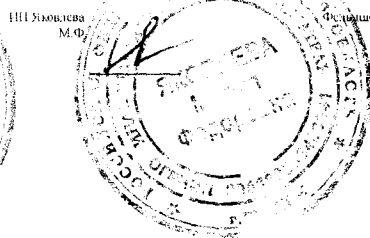
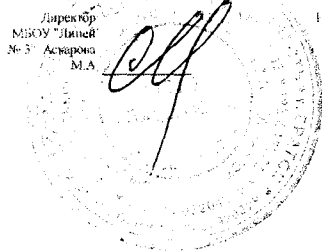
И.И. Яковлева
 И.И. Яковлева
 И.И. Яковлева

Ф.И. Вильер
 Ф.И. Вильер

22.05.2024

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>			
250/5	Суп картофельный с крупной, курицей <small>картофель св., лук репчат., морковь свежая, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-155, Б-7, Ж-7, У-16	24-00
100	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репчат., масло сливочное 72,5%, масло растительное, майонез столов. 25%, мука в с., томат-паста, соль поваренная</small>	ККАЛ-144, Б-13, Ж-12, У-5	56-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко столов. 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	30-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	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-698, Б-31, Ж-25, У-101	128-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
80	Шаньга сибирская <small>мука в с., сметана 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-259, Б-7, Ж-9, У-38	35-00
Итого за полдник		ККАЛ-402, Б-7, Ж-10, У-76	64-00
Итого за день		ККАЛ-1100, Б-38, Ж-35, У-177	192-00



Ф.И. Давыдов

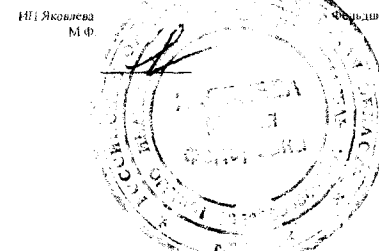
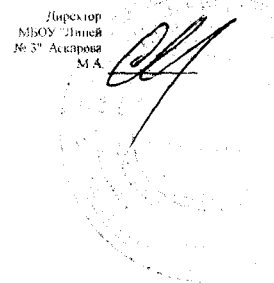
С.И.

АВБОУ "СОШ № 3"

22.05.2024

меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (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 крупной, курицей. <small>картофель св., лук репка, морковь свежая, курица грудка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-133, Б-6, Ж-6, У-13	20-00
90	Гуляш из рыбы <small>минтай филе, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, майонез столов. 25%, мука в с., томат-паста, соль поваренная</small>	ККАЛ-130, Б-12, Ж-11, У-5	51-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко столов. 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	25-00
200	Напиток лимонный <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-65, У-16	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-614, Б-27, Ж-22, У-89	113-00
<u>полдник</u>			
200	Чай Итальянский (корица) <small>сахар-песок, чай байховый, корица молотая</small>	ККАЛ-62, У-15	5-00
150	Яблоки свежие	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
50	Шаньга сибирская <small>мука в с., сметана 15%, яйцо, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-162, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
Итого за полдник		ККАЛ-305, Б-4, Ж-7, У-62	56-00
Итого за день		ККАЛ-919, Б-31, Ж-29, У-151	169-00



Ф.И. Давыдов

С.И.