

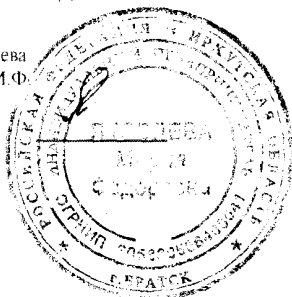
меню (7-11 летБП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
100	Пудинг печеночный с соусом молочным <i>печень мясная, яйцо, мука в/с, молоко сухое 25%, масло сливочное 72.5%, соль йодированная, масло растительное, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-182, Б-13, Ж-10, У-10	64-00
165	Макаронь отварные (рожки) <i>макаронь (рожки), масло сливочное 72.5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-8, У-21	17-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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			98-00
обед			
95	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72.5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-222, Б-13, Ж-13, У-17	59-00
150	Картофель молочный <i>картофель св, масло сливочное 72.5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	22-00
200	Напиток вишневый. <i>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	9-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
20	Хлеб ржаной.	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
Итого за обед			98-00
Итого за день			196-00

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



ИП Яковлева
М.Ф.



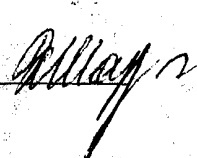
Фельдшер



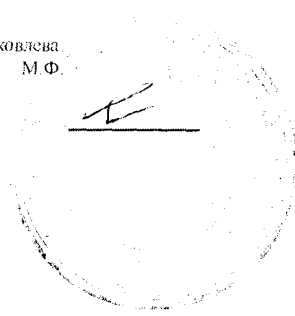
меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витаминны (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
40	Огурец св. с горошком <i>огурцы свежие, горошек зеленый консервир., масло растительное</i>	ККАЛ-41, Б-1, Ж-4, У-2	25-00
90	Печень в соусе молочном <i>печень мясная, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, масло растительное, мука в.с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-200, Б-3, Ж-3, У-15	70-50
155	Макароны отварные (рожек) <i>макароны (рожки), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-162, Б-5, Ж-8, У-20	16-00
200	Чайный напиток Росинка <i>сок в ассортименте, сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-84, У-20	9-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, У-8	2-50
Итого за завтрак			129-00
обед			
30	Помидор свежий порционный <i>помидоры св. масло растительное</i>	ККАЛ-6, У-1	19-00
100	Биточки куриные <i>куры грудка, хлеб белый в б/ода, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
185	Картофель молочный <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-160, Б-4, Ж-6, У-24	28-00
200	Напиток вишневый. <i>вишни сухая, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-80, У-20	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			129-00
Итого за день			258-00

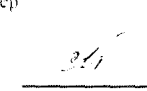
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарлова
М.А.



ИП Яковлева
М.Ф.



Фельдшер



23.01.2024

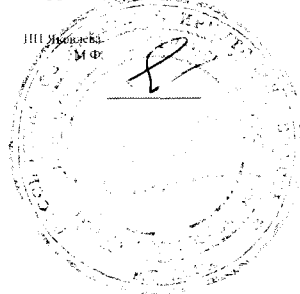
меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
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	20-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в асортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-467, Б-14, Ж-9, У-76	48-00
обед			
200/10	Суп полевой с курицей <small>картофель се, кури грудка, пшено шлифованное, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	24-00
90	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, курица паровая, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	57-00
150	Картофель молочный <small>картофель се, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сушая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	22-00
200	Напиток вишневый <small>вишня сушая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-738, Б-28, Ж-23, У-106	121-00
Итого за день		ККАЛ-1205, Б-42, Ж-32, У-182	169-00

1
Директор
МБОУ "Школа
№ 5" Аскарова
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



[Handwritten signature]

МБОУ СОШ № 5

23.01.2024

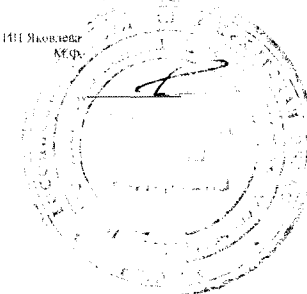
меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
10	Сыр порциями	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	10-00
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	29-00
200	Чайный напиток Росинка <small>сок в асортименте, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-84, У-20	9-00
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-510, Б-16, Ж-10, У-82	57-00
обед			
250/10	Суп полевой с курицей <small>картофель се, кури грудка, пшено шлифованное, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сушая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	26-00
100	Биточки куриные <small>кури грудка, хлеб белый в крошки, курица паровая, молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <small>картофель се, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сушая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	27-00
200	Напиток вишневый <small>вишня сушая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-832, Б-31, Ж-26, У-120	135-00
Итого за день		ККАЛ-1342, Б-47, Ж-36, У-202	192-00

1
Директор
МБОУ "Школа
№ 5" Аскарова
М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер



[Handwritten signature]

23.01.2024

меню п (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>			
250/10	Суп полевой с курицей <small>картофель св. кури. грудка, пицца замороженное, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-170, Б-7, Ж-7, У-19	26-00
100	Биточки куриные <small>кури. грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-234, Б-13, Ж-13, У-18	63-00
180	Картофель молочный <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-6, У-23	27-00
200	Напиток вишневый. <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-832, Б-31, Ж-26, У-120	135-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
100	Апельсин свежий	ККАЛ-47, Б-1, У-12	21-00
80	Пирожок с яблоком <small>мука в.с. яйца, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, масло растительное, сахарная пудра, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-214, Б-6, Ж-5, У-39	18-00
Итого за полдник		ККАЛ-369, Б-13, Ж-10, У-61	57-00
Итого за день		ККАЛ-1201, Б-44, Ж-36, У-181	192-00

1
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
он

МБОУ СОШ № 3

23.01.2024

меню п (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>			
200/10	Суп полевой с курицей. <small>картофель св. кури. грудка, пицца замороженное, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-7, Ж-6, У-16	24-00
90	Биточки куриные <small>кури. грудка, хлеб белый в крошки, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-211, Б-12, Ж-12, У-16	57-00
150	Картофель молочный <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-130, Б-3, Ж-5, У-19	22-00
200	Напиток вишневый. <small>вишня сухая, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-80, У-20	9-00
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-738, Б-28, Ж-23, У-106	121-00
<u>полдник</u>			
200	Молоко свежее	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
100	Апельсин свежий	ККАЛ-47, Б-1, У-12	21-00
50	Пирожок с яблоком <small>мука в.с. яйца, сахар-песок, молоко сухое 25%, яйцо, масло сливочное 72,5%, масло растительное, сахарная пудра, дрожжи сух.</small>	ККАЛ-133, Б-4, Ж-3, У-24	9-00
Итого за полдник		ККАЛ-288, Б-11, Ж-8, У-46	48-00
Итого за день		ККАЛ-1026, Б-39, Ж-31, У-152	169-00

1
Директор
МБОУ "Лицей
№ 3" Аскарова
М.А.

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
он