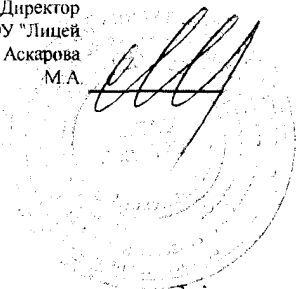


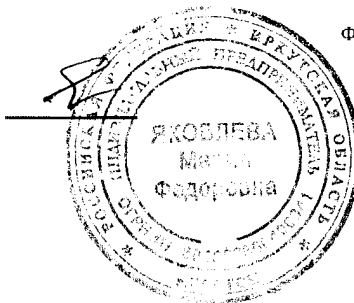
**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
50	<b>Огурец свежий порционный</b> <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-7, У-1	21-00
190	<b>Каша Новгородская гречневая с курицей.</b> <i>куры грудка, гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-292, Б-13, Ж-16, У-36	55-00
200	<b>Чай с молоком сгущенным</b> <i>молоко сгущенное с с 8,5%, чай байховый</i>	ККАЛ-61, Б-2, Ж-2, У-8	13-00
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-507, Б-20, Ж-19, У-74	<b>98-00</b>
<b>обед</b>			
245	<b>Рагу из мяса, овощей "семейка".</b> <i>картофель св, свинина мясная нежирная п.ф, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, масло растительное, томат-паста, мука в.с, соль йодированная</i>	ККАЛ-362, Б-11, Ж-22, У-30	78-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <i>ягодно-фруктовая смесь(смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	11-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-580, Б-17, Ж-22, У-77	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 087, Б-37, Ж-41, У-151	<b>196-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер



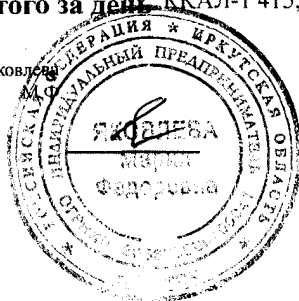
**меню (12 лет и старше БП, РП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
50	<b>Огурец свежий порционный</b> <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-7, У-1	21-00
230	<b>Каша Новгородская гречневая с курицей.</b> <i>куры грудка, гречка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-353, Б-16, Ж-19, У-44	66-50
200	<b>Чай с молоком сгущенным</b> <i>молоко сгущенное с с 8,5%, чай байховый</i>	ККАЛ-61, Б-2, Ж-2, У-8	13-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
16	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	20-00
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-626, Б-27, Ж-27, У-81	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
15	<b>Помидор свежий порционный</b> <i>помидоры св, масло растительное</i>	ККАЛ-3, У-1	10-00
280	<b>Рагу из мяса, овощей "семейка"</b> <i>картофель св, свинина мясная нежирная п ф, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, масло растительное, томат-паста, мука в с, соль йодированная</i>	ККАЛ-531, Б-13, Ж-24, У-57	97-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <i>ягодно-фруктовая смесь (смородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</i>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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-789, Б-20, Ж-24, У-113	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 415, Б-47, Ж-51, У-194	<b>258-00</b>


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



ИП Яковлева



Фельдшер



23.04.2024

## 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)
<b>завтрак</b>			
220	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль гидрокарбонатная</small>	ККАЛ-151, Б-5, Ж-7, У-20	28-00
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-385, Б-12, Ж-11, У-60	53-00
<b>обед</b>			
200/5	<b>Суп гороховый с курицей</b> <small>картофель св., горох сухой, морковь свежая, лук репчатый, куриная грудка, масло сливочное 72,5%, соль гидрокарбонатная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	19-00
240	<b>Рагу из мяса, овощей "семейка"</b> <small>картофель св., свинина мякоть нежирная и ф., морковь свежая, лук репчатый, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, масло растительное, томат-паста, мука в с., соль гидрокарбонатная</small>	ККАЛ-355, Б-11, Ж-22, У-29	77-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <small>ягодно-фруктовая смесь (сморородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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-724, Б-26, Ж-29, У-90	116-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1109, Б-38, Ж-40, У-150	169-00

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ "СОШ №

23.04.2024

## 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)
<b>завтрак</b>			
270	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль гидрокарбонатная</small>	ККАЛ-185, Б-6, Ж-9, У-24	34-00
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3	13-00
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-419, Б-13, Ж-13, У-64	59-00
<b>обед</b>			
250/5	<b>Суп гороховый с курицей</b> <small>картофель св., горох сухой, морковь свежая, лук репчатый, куриная грудка, масло сливочное 72,5%, соль гидрокарбонатная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	23-00
280	<b>Рагу из мяса, овощей "семейка"</b> <small>картофель св., свинина мякоть нежирная и ф., морковь свежая, лук репчатый, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5%, масло растительное, томат-паста, мука в с., соль гидрокарбонатная</small>	ККАЛ-414, Б-12, Ж-26, У-34	89-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <small>ягодно-фруктовая смесь (сморородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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-836, Б-29, Ж-33, У-105	133-00
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1255, Б-42, Ж-46, У-169	192-00

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

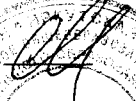
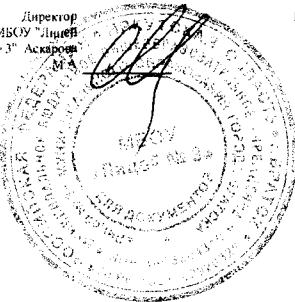
ИП Яковлева  
М.Ф.


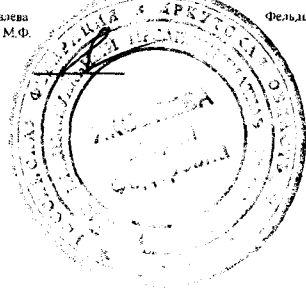
Фельдшер

23.04.2024

**меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)**

Код (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
250/5	<b>Суп гороховый с курицей</b> <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5% соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	23-00
280	<b>Рагу из мяса, овощей "семейка".</b> <small>картофель св, свинина мясная нежирная п.ф, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5% масло растительное, томат-паста, мука в с., соль поваренная</small>	ККАЛ-414, Б-12, Ж-26, У-34	89-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <small>ягодно-фруктовая смесь (спородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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-836, Б-29, Ж-33, У-105	<b>133-00</b>
<i>полдник</i>			
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
90	<b>Булочка дорожная с повидлом.</b> <small>мука в с., масло сливочное 72,5% сахар-песок, масло растительное, ореховая сус., соль поваренная</small>	ККАЛ-327, Б-6, Ж-15, У-38	30-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-439, Б-7, Ж-15, У-66	<b>59-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 275, Б-36, Ж-48, У-171	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарров  
  


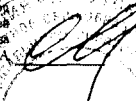
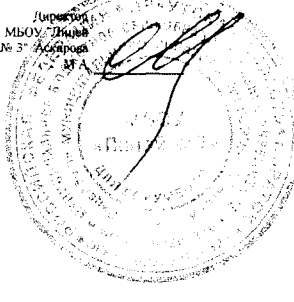
ШИ Яковлева  
М.Ф.  
Фельдшер  
  


МБОУ "СОШ № 7"

23.04.2024

**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)
<i>обед</i>			
200/5	<b>Суп гороховый с курицей.</b> <small>картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5% соль поваренная, зелень сушен (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-9, Ж-7, У-13	19-00
240	<b>Рагу из мяса, овощей "семейка".</b> <small>картофель св, свинина мясная нежирная п.ф, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., масло сливочное 72,5% масло растительное, томат-паста, мука в с., соль поваренная</small>	ККАЛ-355, Б-11, Ж-22, У-29	77-00
200	<b>Компот из вишни св/мор</b> <small>ягодно-фруктовая смесь (спородина черная, вишня, яблоко), сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-53, У-13	11-00
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-724, Б-26, Ж-29, У-90	<b>116-00</b>
<i>полдник</i>			
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
150	<b>Апельсин свежий</b>	ККАЛ-71, Б-1, У-18	26-00
75	<b>Булочка дорожная с повидлом.</b> <small>мука в с., масло сливочное 72,5% сахар-песок, масло растительное, ореховая сус., соль поваренная</small>	ККАЛ-272, Б-5, Ж-13, У-31	24-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-384, Б-6, Ж-13, У-59	<b>53-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 108, Б-32, Ж-42, У-149	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарров  
  


ШИ Яковлева  
М.Ф.  
Фельдшер  
