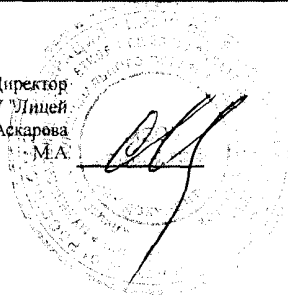


**меню (7-11 лет БП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
90	<b>Котлета мясная под сырной корочкой</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сыр твердый (типа российский), сухари паниров., молоко сухое 23%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-131, Б-5, Ж-5, У-11	64-00
160	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-121, Б-5, Ж-5, У-17	23-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-423, Б-14, Ж-11, У-64	<b>98-00</b>
<b>обед</b>			
90	<b>Бефстроганов с курицей.</b> <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука в с, соль йодированная</i>	ККАЛ-137, Б-14, Ж-8, У-4	58-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-114, Б-5, Ж-5, У-16	22-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-513, Б-26, Ж-13, У-74	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-936, Б-40, Ж-24, У-138	<b>196-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер

*(Handwritten signature)*

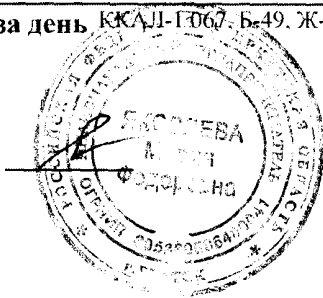
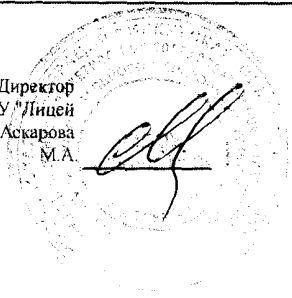
## меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
40	<b>Огурец свежий порционный</b> <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-6, У-1	14-00
110	<b>Котлета мясная под сырной корочкой</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в крошку, сыр твердый (типа российский), сахар паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-160, Б-6, Ж-7, У-14	77-50
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-137, Б-6, Ж-6, У-19	26-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <i>сахар-песок, чай байховый, ванилин</i>	ККАЛ-41, У-10	3-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	2-50
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-489, Б-17, Ж-14, У-72	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
45	<b>Огурец свежий порционный</b> <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-6, У-1	16-00
100	<b>Бефстроганов с курицей</b> <i>куры грудка, лук репка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, мука в с, соль йодированная</i>	ККАЛ-136, Б-18, Ж-6, У-4	67-00
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <i>гречка, горошек зеленый консервир., морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-137, Б-6, Ж-6, У-19	26-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <i>шиповник, сахар-песок</i>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-578, Б-32, Ж-12, У-86	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1067, Б-49, Ж-26, У-158	<b>258-00</b>

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

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер



*С.А.*

23.05.2024

**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)
<u>завтрак</u>			
230	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 23%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-184, Б-7, Ж-5, У-35	31-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</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-380, Б-12, Ж-6, У-75	<b>43-00</b>
<u>обед</u>			
200/5/5	<b>Борщ с фасолью, курицей, сметаной.</b> <small>свекла свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репчатый, курица грудка, морковь свежая, сметана 15%, томаты сладкие, масло сливочное 72,5%, картофель свежий, соль поваренная, чеснок свежий, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-109, Б-5, Ж-7, У-8	28-00
90	<b>Бефстроганов с курицей.</b> <small>курица грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука пшеничная</small>	ККАЛ-137, Б-14, Ж-8, У-4	58-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, морковь замороженный консерват, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-114, Б-5, Ж-5, У-16	22-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-625, Б-31, Ж-20, У-83	<b>126-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 005, Б-43, Ж-26, У-155	<b>169-00</b>

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

ШТ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер  
С.И.

МБОУ "СОШ № 3"

23.05.2024

**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)
<u>завтрак</u>			
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4	7-00
275	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-220, Б-8, Ж-6, У-42	31-00
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</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-449, Б-13, Ж-11, У-82	<b>50-00</b>
<u>обед</u>			
250/5/5	<b>Борщ с фасолью, курицей, сметаной</b> <small>свекла свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репчатый, курица грудка, морковь свежая, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, картофель свежий, чеснок свежий, сахар-песок, соль поваренная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-154, Б-8, Ж-8, У-12	34-00
100	<b>Бефстроганов с курицей.</b> <small>курица грудка, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, томат-паста, мука пшеничная, соль поваренная</small>	ККАЛ-132, Б-15, Ж-8, У-4	63-00
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, морковь замороженный консерват, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-137, Б-6, Ж-6, У-19	26-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-732, Б-37, Ж-22, У-95	<b>142-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 181, Б-50, Ж-33, У-177	<b>192-00</b>

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

ШТ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер  
С.И.

23.05.2024

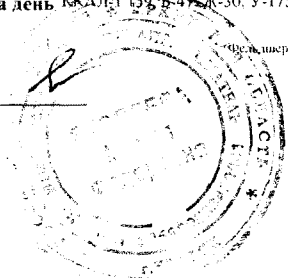
## меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5/5	<b>Борщ с фасолью, курицей, сметаной</b> <small>сметана свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репчатый, куриные грудки, морковь свежая, томат-паста, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, лук репчатый, чеснок свежий, сахар-песок, соль поваренная, лавровый лист, петрушка, укропный лист</small>	ККАЛ-154, Б-8, Ж-8, У-12	34-00
100	<b>Бефстроганов с курицей</b> <small>куриные грудки, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, томат-паста, лук в с. соль поваренная</small>	ККАЛ-152, Б-15, Ж-8, У-4	63-00
180	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-137, Б-6, Ж-6, У-19	26-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-732, Б-37, Ж-22, У-95	<b>142-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ваниль</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
120	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-55, Б-1, У-13	29-00
100	<b>Плюшка "Дачная"</b> <small>лука в с. масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйца, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сухие</small>	ККАЛ-331, Б-9, Ж-8, У-57	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-427, Б-10, Ж-8, У-80	<b>50-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1159, Б-47, Ж-30, У-175	<b>192-00</b>

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

И.И. Яковлева  
М.Ф.

Ф.Ф. Шер



МБОУ "СОШ №3"

23.05.2024

## 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>			
200/5/5	<b>Борщ с фасолью, курицей, сметаной</b> <small>сметана свежая, капуста белокочанная свежая, фасоль, лук репчатый, куриные грудки, морковь свежая, сметана 15%, томат-паста, масло сливочное 72,5%, лук репчатый, чеснок свежий, сахар-песок, лавровый лист, петрушка, укропный лист</small>	ККАЛ-109, Б-5, Ж-7, У-8	28-00
90	<b>Бефстроганов с курицей</b> <small>куриные грудки, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, томат-паста, лук в с. соль поваренная</small>	ККАЛ-137, Б-14, Ж-8, У-4	58-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-114, Б-5, Ж-5, У-16	22-00
200	<b>Напиток из шиповника</b> <small>шиповник, сахар-песок</small>	ККАЛ-97, Б-1, У-20	9-00
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-625, Б-31, Ж-20, У-83	<b>126-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Французский (с ванилью)</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ваниль</small>	ККАЛ-41, У-10	3-00
120	<b>Мандарины свежие</b>	ККАЛ-55, Б-1, У-13	29-00
70	<b>Плюшка "Дачная"</b> <small>лука в с. масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйца, масло растительное, масло сливочное 72,5%, дрожжи сухие</small>	ККАЛ-232, Б-6, Ж-6, У-40	11-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-328, Б-7, Ж-6, У-63	<b>43-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-953, Б-38, Ж-26, У-146	<b>169-00</b>

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

И.И. Яковлева  
М.Ф.

Ф.Ф. Шер

