

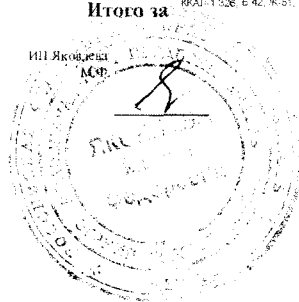
Меню (7-11 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак7			
10	Масло сливочное.	ККАЛ:86 Ж:7	11
240	Каша "Петровская" (перловка,мясо).	ККАЛ:377, Б:14, Ж:14, У:62	73
	<i>Окорок свиной, Масло сливочное в блюде, Лук репка, Соль, Перловка, Вода, Морковь св</i>		
200	Чай цитрусовый .	ККАЛ:60 У:16	6
	<i>Чай, Сахар, Апельсины, Лимон, Вода</i>		
40	Батон.	ККАЛ:89 Б:3, Ж:1 У:20	6
20	Хлеб ржаной	ККАЛ:39, Б:1 У:7	2
	<i>ККАЛ:628, Б:19, Ж:22, У:49</i>		
Итого за Завтрак7			98
Обед7			
30	Салат яичный .	ККАЛ:66, Б:2, Ж:6, У:1	9
	<i>Яйцо, Огурцы консервированные, Лук репка, Масло растительное, Соль, Лимон, Зелень сушен</i>		
90	Котлета мясная с овощами .	ККАЛ:202, Б:10, Ж:16, У:6	47
	<i>Фарш мясной, Яйцо, Капуста св, Морковь св, Сырешка 15%, Масло сливочное в блюде, Соль, Мука, Масло п.ф., Масло растительное</i>		
150	Картофель тушеный с овощами и томатом	ККАЛ:151, Б:3, Ж:6, У:26	24
	<i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюде, Томат-паста, Лавровый лист, Чеснок св, Вода</i>		
200	Напиток "Янтарный".	ККАЛ:101, Б:1, У:25	9
	<i>Сухофрукты, Лимон, Мед, Яблоня, Вода</i>		
50	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ:113, Б:4, У:29	6
30	Хлеб ржаной	ККАЛ:39, Б:2, У:10	3
	<i>ККАЛ:468, Б:23, Ж:29, У:62</i>		
Итого за Обед7			98
Итого за			196

Директор
МБОУ
"Школа №2"
Аскарова М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
С.П.



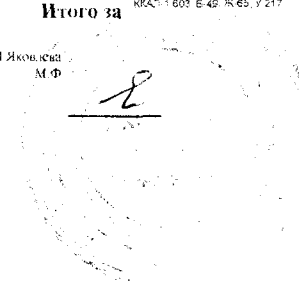
Меню (12-18 лет БП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак11			
20	Масло сливочное.	ККАЛ:132 Ж:15	22
300	Каша "Петровская" (перловка,мясо).	ККАЛ:471, Б:18, Ж:17, У:65	92
	<i>Окорок свиной, Масло сливочное в блюде, Лук репка, Соль, Перловка, Вода, Морковь св</i>		
200	Чай цитрусовый .	ККАЛ:60, У:16	6
	<i>Чай, Сахар, Апельсины, Лимон, Вода</i>		
40	Батон	ККАЛ:89, Б:3, Ж:1 У:20	6
30	Хлеб ржаной	ККАЛ:39, Б:2, У:10	3
	<i>ККАЛ:807, Б:23, Ж:33, У:111</i>		
Итого за Завтрак11			129
Обед11			
30	Салат яичный .	ККАЛ:66, Б:2, Ж:6, У:1	9
	<i>Яйцо, Огурцы консервированные, Лук репка, Масло растительное, Соль, Лимон, Зелень сушен</i>		
100	Котлета мясная с овощами .	ККАЛ:202, Б:10, Ж:16, У:6	68
	<i>Фарш мясной, Яйцо, Капуста св, Морковь св, Сырешка 15%, Масло сливочное в блюде, Соль, Мука, Масло п.ф., Масло растительное</i>		
200	Картофель тушеный с овощами и томатом	ККАЛ:151, Б:3, Ж:6, У:26	33
	<i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в блюде, Томат-паста, Лавровый лист, Чеснок св, Вода</i>		
200	Напиток "Янтарный".	ККАЛ:101, Б:1, У:25	9
	<i>Сухофрукты, Лимон, Мед, Яблоня, Вода</i>		
60	Хлеб белый пшеничный	ККАЛ:113, Б:4, У:29	7
30	Хлеб ржаной	ККАЛ:39, Б:2, У:10	3
	<i>ККАЛ:192, Б:21, Ж:32, У:107</i>		
Итого за Обед11			129
Итого за			258

Директор
МБОУ
"Школа №2"
Аскарова М.А.

И.И. Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
С.П.



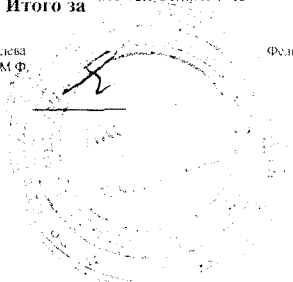
меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак 7 и			
15	Масло сливочное.	ккал-96 Ж-11	17
225	Каша "Черноморочка" пшениая <i>Пшено, Молоко 3,2%, Чернослив, Масло сливочное в б/юда, Сахар, Вода</i>	ккал-278 Б-7, Ж-11, У-30	25
200	Чай цитрусовый. <i>Чай, Сахар, Лимон, Вода</i>	ккал-60 У-16	6
40	Батон	ккал-86 Б-3 Ж-1 У-20	6
20	Хлеб ржаной	ккал-36 Б-1 У-7	2
Итого за Завтрак 7 и			56
Обед 7 и			
200	Кулеш с птицей <i>Филе куриное, Пшено, Лук репка, Масло сливочное в б/юда, Вода</i>	ккал-121 Б-5, Ж-6, У-10	22
80	Котлета мясная с овощами. <i>Фарш мясной, Ябло, Капуста св, Морковь св, Сметана 15%, Масло сливочное в б/юда, Соль, Мука, Масло п ф, Масло растительное</i>	ккал-160 Б-11 Ж-14 У-5	47
150	Картофель тушеный с овощами и томатом <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в б/юда, Томат-паста, Лавровый лист, Чеснок св, Вода</i>	ккал-161 Б-3 Ж-6 У-26	26
200	Напиток "Янтарный". <i>Сухофрукты, Лимон, Мед, Молоко Вода</i>	ккал-10 Б-1 У-25	9
50	Хлеб белый пшеничный	ккал-113 Б-4 У-25	6
30	Хлеб ржаной	ккал-34 Б-2 У-10	3
Итого за Обед 7 и			113
Итого за			169

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
СР



меню (ДИ, ОВЗ, 12 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак 11 и			
270	Каша "Черноморочка" пшениая <i>Пшено, Молоко 3,2%, Чернослив, Масло сливочное в б/юда, Сахар, Вода</i>	ккал-334 Б-9 Ж-13 У-47	28
200	Чай цитрусовый. <i>Чай, Сахар, Лимон, Вода</i>	ккал-60 У-16	6
50	Батон	ккал-111 Б-3 Ж-1 У-25	7
30	Хлеб ржаной	ккал-34 Б-2 У-10	3
Итого за Завтрак 11 и			44
Обед 11 и			
250	Кулеш с птицей <i>Филе куриное, Пшено, Лук репка, Масло сливочное в б/юда, Вода</i>	ккал-151 Б-6 Ж-7 У-13	28
100	Котлета мясная с овощами. <i>Фарш мясной, Ябло, Капуста св, Морковь св, Сметана 15%, Масло сливочное в б/юда, Соль, Мука, Масло п ф, Масло растительное</i>	ккал-225 Б-13 Ж-16 У-7	68
200	Картофель тушеный с овощами и томатом <i>Картофель св, Лук репка, Морковь св, Масло сливочное в б/юда, Томат-паста, Лавровый лист, Чеснок св, Вода</i>	ккал-121 Б-4 Ж-7 У-34	33
200	Напиток "Янтарный". <i>Сухофрукты, Лимон, Мед, Молоко Вода</i>	ккал-10 Б-1 У-25	9
60	Хлеб белый пшеничный	ккал-113 Б-4 У-25	7
30	Хлеб ржаной	ккал-34 Б-2 У-10	3
Итого за Обед 11 и			148
Итого за			192

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

ИИ Яковлева
М.Ф.

Фельдшер
СР

