

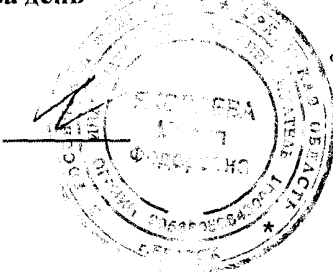
**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
15	<b>Огурец солёный консерв.</b>	ККАЛ-2	9-00
90	<b>Ёжики кур</b> <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-125, Б-10, Ж-10, У-13	53-00
50	<b>Соус Красный основной</b> <i>морковь свежая, томат-паста, мука в с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	5-00
160	<b>Макаронь отв (регатоны)</b> <i>макаронь (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-8, У-20	15-00
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-495, Б-19, Ж-20, У-75	<b>98-00</b>
<b>обед</b>			
10	<b>Огурец солёный консерв.</b>	ККАЛ-1	6-00
90	<b>Биточки мясные на пару</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	58-00
150	<b>Горошница - пюре</b> <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-690, Б-20, Ж-24, У-92	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1185, Б-39, Ж-44, У-167	<b>196-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



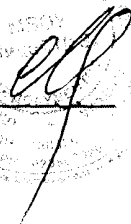
Фельдшер



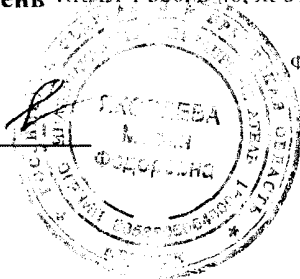
**меню (12 лет и старше БП, РП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
50	<b>Огурец солёный консерв.</b>	ККАЛ-7, У-1	31-00
100	<b>Ёжики кур</b> <i>куры грудка, рис, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-138, Б-11, Ж-11, У-14	58-50
50	<b>Соус Красный основной</b> <i>морковь свежая, томат-паста, мука в с, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-23, Ж-1, У-4	5-00
190	<b>Макаронь отв (регатоны)</b> <i>макаронь (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-199, Б-6, Ж-10, У-24	18-00
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <i>сахар-песок, апельсины св, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-560, Б-22, Ж-23, У-83	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
35	<b>Огурец солёный консерв.</b>	ККАЛ-5	22-00
100	<b>Биточки мясные на пару</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, сухари паниров., молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	67-00
180	<b>Горошница - пюре</b> <i>горох сухой, лук репка, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-800, Б-24, Ж-28, У-106	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 360, Б-46, Ж-51, У-189	<b>258-00</b>

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



ИП Яковлева  
М.Ф.



Фельдшер



24.05.2024

**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)
<u>завтрак</u>			
230	<b>Каша геркулес молочная с маслом</b> <small>геркулес, молоко сгущенное 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-187, Б-9, Ж-4, У-30	33-00
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <small>сахар-песок, апельсиновый сок, лимон свежий, чай безалкогольный</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-390, Б-14, Ж-5, У-72	<b>50-00</b>
<u>обед</u>			
200	<b>Суп картофельный с сыром</b> <small>картофель св., морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), заправочный лист</small>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	27-00
90	<b>Биточки мясные на пару</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари панировочные, молоко сгущенное 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	58-00
150	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сушеный, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-830, Б-25, Ж-32, У-105	<b>119-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 220, Б-39, Ж-37, У-177	<b>169-00</b>

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

И.И. Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ "СОШ № 1"

24.05.2024

**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>			
280	<b>Каша геркулес молочная с маслом</b> <small>геркулес, молоко сгущенное 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-227, Б-11, Ж-5, У-36	34-00
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <small>сахар-песок, апельсиновый сок, лимон свежий, чай безалкогольный</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
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-430, Б-16, Ж-6, У-78	<b>51-00</b>
<u>обед</u>			
250	<b>Суп картофельный с сыром</b> <small>картофель св., морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сушеная (укроп, петрушка), заправочный лист</small>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	34-00
100	<b>Биточки мясные на пару</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, сухари панировочные, молоко сгущенное 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	67-00
180	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сушеный, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-967, Б-30, Ж-38, У-121	<b>141-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 397, Б-46, Ж-44, У-199	<b>192-00</b>

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

И.И. Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

24.05.2024

## 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	<b>Суп картофельный с сыром</b> <small>картофель св., морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сушен. (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-10, У-15	34-00
100	<b>Биточки мясные на пару</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в бужде, сахар пшеничный, молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-294, Б-6, Ж-18, У-24	67-00
180	<b>Горошница - пюре</b> <small>супов. сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-232, Б-11, Ж-10, У-24	24-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-967, Б-30, Ж-38, У-121	<b>141-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <small>сахар-песок, апельсины св., лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
60	<b>Булочка дорожная с повидлом.</b> <small>мука в с., масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-218, Б-4, Ж-10, У-25	19-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-347, Б-4, Ж-11, У-60	<b>51-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1314, Б-34, Ж-49, У-181	<b>192-00</b>

Директор  
МБОУ "Диней"  
№ 37 Аскария  
М.А.

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

МБОУ "СОШ № 37"

24.05.2024

## 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	<b>Суп картофельный с сыром</b> <small>картофель св., морковь свежая, лук репчатый, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, сыр твердый (типа российский), соль поваренная, зелень сушен. (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-138, Б-5, Ж-8, У-12	27-00
90	<b>Биточки мясные на пару</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в бужде, сахар пшеничный, молоко сухое 25%, масло растительное, соль поваренная</small>	ККАЛ-264, Б-5, Ж-16, У-22	58-00
150	<b>Горошница - пюре</b> <small>супов. сухой, лук репчатый, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-193, Б-9, Ж-8, У-20	20-00
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-67, У-16	5-00
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-830, Б-25, Ж-32, У-105	<b>119-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Чай Апельсиновый</b> <small>сахар-песок, апельсины св., лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-48, У-12	8-00
150	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-81, Ж-1, У-23	24-00
55	<b>Булочка дорожная с повидлом.</b> <small>мука в с., масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, дрожжи сух., соль поваренная</small>	ККАЛ-200, Б-4, Ж-9, У-23	18-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-329, Б-4, Ж-10, У-58	<b>50-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1159, Б-29, Ж-42, У-163	<b>169-00</b>

Директор  
МБОУ "Диней"  
№ 37 Аскария  
М.А.

ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер