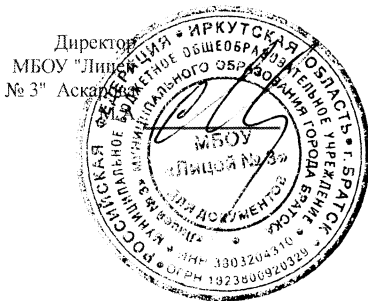


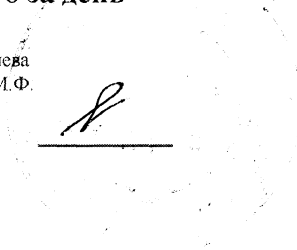
**меню (7-11 летБП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
90	<b>Гуляш из курицы с луком..</b> <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	<b>56-00</b>
160	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-193, Б-2, Ж-6, У-33	<b>23-00</b>
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	<b>11-00</b>
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	<b>6-00</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	<b>2-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-551, Б-19, Ж-18, У-75	<b>98-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
90	<b>Фрикадельки Любимые"</b> <b>мясные</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-264, Б-15, Ж-16, У-16	<b>62-00</b>
25	<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-11, У-2	<b>2-00</b>
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	<b>19-00</b>
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	<b>6-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-679, Б-25, Ж-20, У-95	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1230, Б-44, Ж-38, У-170	<b>196-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскания



ИП Яковлева  
М.Ф.

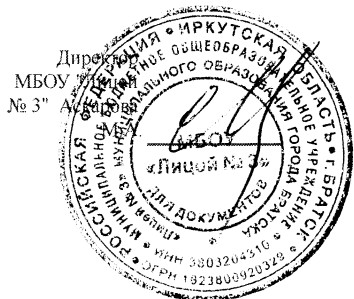


Фельдшер

*[Handwritten signature]*

## меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
30	<b>Помидор свежий с кукурузой</b> <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-34, Ж-3, У-2	19-00
100	<b>Гуляш из курицы с луком</b> <i>куры грудка, лук репка, масло сливочное 72,5%, мука в/с, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	63-00
190	<b>Гарнир Рис отварной</b> <i>рис о/п, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-229, Б-2, Ж-7, У-39	27-00
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</i>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
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-646, Б-20, Ж-22, У-87	<b>129-00</b>
<b>обед</b>			
30	<b>Помидор свежий с кукурузой</b> <i>помидоры свежие, кукуруза консервированная, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-34, Ж-3, У-2	19-00
100	<b>Фрикадельки Любимые"</b> <i>фарш мясной, хлеб белый в блюда, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-293, Б-16, Ж-18, У-18	68-00
25	<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-11, У-2	2-00
180	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <i>гречка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	23-00
200	<b>Компот из изюма</b> <i>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</i>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-813, Б-27, Ж-26, У-113	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 459, Б-47, Ж-48, У-200	<b>258-00</b>



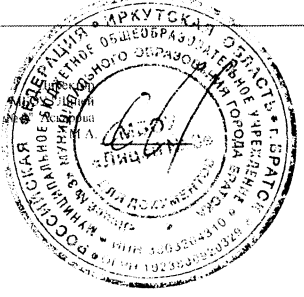
ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

\_\_\_\_\_

### 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>			
10	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-38, Б-2, Ж-3.	10-00
220	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-7, У-18	24-00
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
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-427, Б-15, Ж-14, У-61	<b>54-00</b>
<u>обед</u>			
200/5/5	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной.</b> <small>капуста белокачанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	23-00
110	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом кр.осн.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошке, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, морковь свежая, томат-паста, соль поваренная, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	58-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	19-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-766, Б-29, Ж-27, У-99	<b>115-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1193, Б-44, Ж-41, У-160	<b>169-00</b>

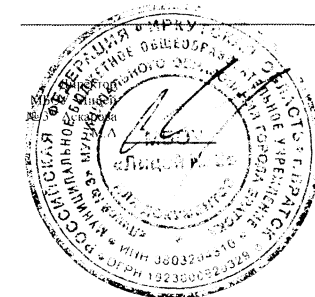


ИИИ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

### меню (ДИ, ОВЗ 12 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>			
16	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-60, Б-4, Ж-5	16-00
270	<b>Каша манная молочная с маслом</b> <small>манка, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-178, Б-6, Ж-9, У-22	33-00
200	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <small>сахар-песок, молоко сухое 25%, кофейный напиток</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	11-00
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-482, Б-18, Ж-18, У-65	<b>69-00</b>
<u>обед</u>			
250/5/5	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной</b> <small>капуста белокачанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репчатый, кури грудка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	26-00
110	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом кр.осн.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошке, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, морковь свежая, томат-паста, соль поваренная, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	58-00
180	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	23-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-839, Б-30, Ж-29, У-112	<b>123-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1321, Б-48, Ж-47, У-177	<b>192-00</b>

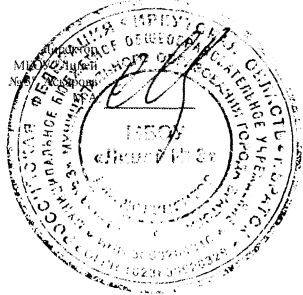


ИИИ Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

## меню п (ДИ, ОВ312 и старше 2 смена)

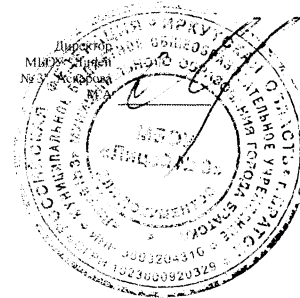
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>обед</u>			
250/5/5	<b>Щи из св. капусты с курицей, сметаной</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль подпробанная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-143, Б-7, Ж-10, У-9	26-00
110	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом кр.осн.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, мука в.с, молоко сухое 25%, масло растительное, морковь свежая, томат-паста, соль подпробанная, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	58-00
180	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	23-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-839, Б-30, Ж-29, У-112	<b>123-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Йогурт</b>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-5, У-26	30-00
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-59, У-17	17-00
80	<b>Булочка Ванильная</b> <small>мука в.с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сырые, соль подпробанная, ванилин</small>	ККАЛ-262, Б-6, Ж-6, У-46	22-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-493, Б-12, Ж-11, У-89	<b>69-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 332, Б-42, Ж-40, У-201	<b>192-00</b>


 ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер

## меню п (ДИ, ОВ3 7-11лет (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>Щи из св. капусты с курицей, сметаной.</b> <small>капуста белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-128, Б-7, Ж-9, У-7	23-00
110	<b>Фрикадельки Любимые мясные с соусом кр.осн.</b> <small>фарш мясной, хлеб белый в крошки, мука в.с, молоко сухое 25%, масло растительное, морковь свежая, томат-паста, соль подпробанная, лук репка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-231, Б-12, Ж-14, У-14	58-00
150	<b>Гарнир каша гречка рассыпчатая</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-173, Б-4, Ж-4, У-27	19-00
200	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок, лимонная кислота</small>	ККАЛ-66, У-16	6-00
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-766, Б-29, Ж-27, У-99	<b>115-00</b>
<u>полдник</u>			
200	<b>Йогурт</b>	ККАЛ-172, Б-6, Ж-5, У-26	30-00
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-59, У-17	17-00
50	<b>Булочка Ванильная</b> <small>мука в.с, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сырые, соль подпробанная, ванилин</small>	ККАЛ-164, Б-4, Ж-4, У-29	7-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-395, Б-10, Ж-9, У-72	<b>54-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 161, Б-39, Ж-36, У-171	<b>169-00</b>


 ИП Яковлева  
М.Ф.

Фельдшер