

меню (ДИ, ОВ312 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
210	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</small>	ККАЛ-175, Б-7, Ж-4, У-35	28-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			42-00
обед			
250/20/10	Щи из св. капусты с курицей, сметаной. <small>капуста белокачанная свежая, кури грудка, картофель св, сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль поваренная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-156, Б-8, Ж-11, У-8	45-00
100	Биточки рыбные Диетические <small>минтай филе, кури грудка, хлеб белый пшеничный, сахар паниров., масло сливочное 72,5%, соль поваренная</small>	ККАЛ-191, Б-18, Ж-7, У-11	59-00
150	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	30-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	7-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед			150-00
Итого за день			192-00

Директор
Лицей №2

Кулешова Ю.М.

ИП Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
20	Огурец свежий порционный <small>огурцы св. зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</small>	ККАЛ-3, У-1	11-00
60/50	Птица тушеная в соусе <small>куры-филе, масло сливочное 72,5%, мука в с. тамаг-паста, соль водированная</small>	ККАЛ-139, Б-10, Ж-8, У-3	77-00
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая <small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	18-00
200	Кофейный напиток с молоком <small>сахар-песок, кофейный напиток, молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-3, У-13	14-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	6-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			129-00
обед			
65	Салат из свеклы <small>свекла свежая, масло растительное, соль водированная</small>	ККАЛ-131, Б-1, Ж-13, У-3	9-00
100	Биточки рыбные Диетические <small>минтай филе, куры грудка, хлеб белый порезной, соусы томатный, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-191, Б-18, Ж-7, У-11	59-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	32-00
200	Напиток вишневый <small>вишня сухая, сахар-песок</small>	ККАЛ-112, Б-1, У-27	17-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	7-00
50	Хлеб ржаной.	ККАЛ-102, Б-4, Ж-1, У-20	5-00
Итого за обед			129-00
Итого за день			258-00

Директор
Лицей №2

Куликова Ю.В.



Ползкова И.Е.

Калькулятор

меню (ДИ, ОВЗ12 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каша рисовая молочная с маслом <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72.5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-137, Б-5, Ж-7, У-18	28-00
200	Чай Русский <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			41-00
обед			
250/20	Суп гороховый с курицей <small>курица/филе св. курицы грудка, горох сухой, морковь свежая, лук репчат., масло сливочное 72.5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-177, Б-10, Ж-7, У-18	35-00
100	Шницель по-Романовски <small>курица грудка, свинина мясная нежирная п.ф., лук репчат., мука в.с., масло растительное, соль водированная</small>	ККАЛ-311, Б-19, Ж-23, У-6	84-00
180	Макароньы отварные (регатоны) <small>макароньы (регатоны), масло сливочное 72.5%, соль водированная</small>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	18-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед			151-00
Итого за день			192-00

Директор
Лицей №2

Кулешова Ю.М.

ИП Ползкова

Ползкова И.Е.

Калькулятор



меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каши рисовая молочная с маслом <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль поваренная</i>	ККАЛ-137, Б-5, Ж-7, У-18	28-00
100	Омлет <i>яйцо, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль поваренная</i>	ККАЛ-155, Б-5, Ж-6, У-10	46-00
20	Сыр порциями	ККАЛ-75, Б-5, Ж-6	20-00
200	Сок фруктовый 1/200	ККАЛ-110, Ж-1, У-27	25-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	5-00
50	Хлеб пшеничный	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
Итого за завтрак		ККАЛ-698, Б-22, Ж-21, У-100	129-00
обед			
20	Огурец свежий порционный <i>огурцы св, зелень свежая (укроп, петрушка), чеснок св, соль</i>	ККАЛ-3, У-1	12-00
100	Шницель по-Романовски <i>куры грудка, свиная мясная нежирная п.ф., лук репка, мука в с, масло растительное, соль поваренная</i>	ККАЛ-311, Б-19, Ж-23, У-6	84-00
180	Макаронь отварные (регатоны) <i>макаронь (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль поваренная</i>	ККАЛ-188, Б-6, Ж-9, У-23	18-00
200	Чай с сахаром <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	7-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед		ККАЛ-768, Б-32, Ж-33, У-86	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 466, Б-54, Ж-54, У-186	258-00

Директор
Лицей №2*Кулешова Ю.М.*

Кулешова Ю.М.

ИП Подъякова

ИП Подъякова

Подъякова И.Е.

Калькулятор

Подъякова И.Е.

меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
14	Мармелад	ККАЛ-45, У-11	7-00
100/5	Комлета Московская с маслом сливочным <small>фарш мясной, хлеб белый нарезной, сухари паниров., масло сливочное 72.5%, масло растительное, лук репчат., соль водированная</small>	ККАЛ-252, Б-13, Ж-15, У-10	66-00
180	Гарнир Рис отварной <small>рис, масло сливочное 72.5%, соль водированная</small>	ККАЛ-217, Б-2, Ж-7, У-37	22-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	25-00
50/30	Батон белый + Хлеб ржаной. <small>батон нарезной, хлеб ржаной</small>	ККАЛ-133, Б-4, Ж-2, У-24	9-00
Итого за завтрак		ККАЛ-739, Б-20, Ж-24, У-102	129-00
обед			
100	Биточки рыбные Сочные <small>минтай филе, хлеб белый нарезной, свиная мясная нежирная п.ф., сухари паниров., масло растительное, соль водированная</small>	ККАЛ-180, Б-10, Ж-9, У-12	61-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72.5%, молоко сухое 25%, соль водированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	32-00
200	Сок фруктовый	ККАЛ-92, Б-1, У-20	25-00
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	7-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-82, Б-3, Ж-1, У-16	4-00
Итого за обед		ККАЛ-660, Б-23, Ж-17, У-106	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 399, Б-43, Ж-41, У-208	258-00

Директор
Линей №2

Кулешова Ю.М.

ИП: Полянова

Полянова И.Е.

Калькулятор



21.02.2024 (ДИ, ОВ312 и старше, 3ср)

меню (ДИ, ОВ312 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
завтрак			
200	Каши пшениная молочная с маслом <small>пшено или ячневое, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-178, Б-7, Ж-4, У-25	24-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	7-00
40	Батон белый	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак			39-00
обед			
200/20/ 10	Рассольник с перловкой, птицей, сметаной <small>картофель св. круп. грубого, морковь свежая, огурцы консервированные, лук репчатый, сметана 15% жирности, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-149, Б-6, Ж-8, У-14	46-00
100	Биточки рыбные сочные <small>минтай филе, хлеб белый нарезной, свиная мясная нежирная п.ф., сухари паниров., масло растительное, соль водированная</small>	ККАЛ-180, Б-10, Ж-9, У-12	61-00
180	Картофельное пюре <small>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	32-00
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед			153-00
Итого за день			192-00

Директор
Лицей №2

Кулешова Ю.М.

ИП Полякова



Полякова И.Е.

Калькулятор



меню (12лет и старшеБП,РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
15	Огурец свежий с маслом растит. зеленью	ККАЛ-8, Ж-1	10-00
280	Плов со свиной	ККАЛ-658, Б-23, Ж-37, У-56	106-00
	<small>огурцы свежие, масло растительное, зелень свежая (укроп, петрушка, лук), соль водированная свиная мясная нежирная п.ф. рис, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репка, томат-паста, соль водированная, зелень сушая (укроп, петрушка)</small>		
200	Чай Русский	ККАЛ-41, У-10	5-00
	<small>сахар-песок, чай байховый</small>		
50/30	Хлеб пшеничный + ржаной	ККАЛ-198, Б-6, Ж-2, У-37	8-00
	<small>хлеб белый нарезной, хлеб ржаной</small>		
Итого за завтрак		ККАЛ-905, Б-29, Ж-40, У-103	129-00
<u>обед</u>			
28	Мармелад	ККАЛ-90, У-22	11-00
50/50	Печень тушеная в соусе молочном	ККАЛ-167, Б-3, Ж-2, У-12	82-00
	<small>печень мясная, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, мука в/с, соль водированная, зелень сушая (укроп, петрушка)</small>		
180	Гарнир каша гречка рассыпчатая	ККАЛ-207, Б-4, Ж-5, У-33	18-00
	<small>гречка, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>		
200/5	Чай с лимоном	ККАЛ-43, У-11	7-00
	<small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>		
70	Хлеб пшеничный	ККАЛ-164, Б-5, Ж-1, У-34	7-00
40	Хлеб ржаной.	ККАЛ-82, Б-3, Ж-1, У-16	4-00
Итого за обед		ККАЛ-753, Б-15, Ж-9, У-128	129-00
Итого за день		ККАЛ-1 658, Б-44, Ж-49, У-231	258-00

Директор
Лицей №2

Кулешова Ю.М.

ИП Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



меню (ДИ, ОВ312 и старше)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
210	Каша дружба молочная с маслом <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль водированная</small>	ККАЛ-175, Б-7, Ж-4, У-35	26-00
200	Чай Французский (с ванилью) <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	Батон белый	ККАЛ-130, Б-4, Ж-2, У-25	5-00
30	Хлеб ржаной	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
Итого за завтрак		ККАЛ-397, Б-13, Ж-6, У-80	39-00
<u>обед</u>			
200	Суп с крупой и фрикадельками <small>картофель св, говядина п.ф., лук репчат., рис, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, яйцо, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-112, Б-5, Ж-5, У-13	46-00
245	Плов со свиной <small>свинина мясная нежирная п.ф., рис, морковь свежая, масло сливочное 72,5%, лук репчат., томат-паста, соль водированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-575, Б-20, Ж-32, У-49	91-00
200/5	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	7-00
60	Хлеб пшеничный	ККАЛ-141, Б-5, У-30	6-00
30	Хлеб ржаной.	ККАЛ-61, Б-2, У-12	3-00
Итого за обед		ККАЛ-932, Б-32, Ж-37, У-115	153-00
Итого за день		ККАЛ-1 329, Б-45, Ж-43, У-195	192-00

Директор
Лицей №2

Клешова Ю.М.

ИП Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор

