

И.о.директор МОБУ лицей с. Верхние Кизги

Р И Ахмадуллин

«27» 10 2021 г.

Меню уплотненное для обучающихся 1-4 кл

Стоимость на одного обучающегося на 1 учебный день 57,43 руб.

[illegible]

И.о.директор МОБУ лицей с. Верхние Киги
МР Кизгинский район РБ
Р И Ахмадуллин

Меню для обучающихся 1-4 кл

[illegible]

И.о. директор МОБУ лицей с. Верхние Кизги
 МР Кизгинский район РБ
 Р И Ахмадуллин
 « 27 » 10 2021 г.

Утверждаю:

Меню для обучающихся 5-11 кл (ММС)
 Стоимость на одного обучающегося на 1 учебный день
 Завтрак 64,32 руб. Обед 74,20 руб.

3 день Наименование изделий (блюд)	Масса порции	ККАЛ
Завтрак (1 поток)		
Биточки мясные с томатным соусом	90/60	273,70
Макаронные изделия отварные с маслом	200/8	282,5
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный 1 сорт	50	130
Груша	150	68,26
Обед (2 поток)		
Салат из белокачаной капусты моркови и кукурузы	100	110
Суп картофельный с клецками	250	110,91
Рыба тушеная с овощами(филе минтая)	100/50	150,25
Рис припущенный	200	279,81
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	130

И.о. директор МОБУ лицей с. Верхние Киги

МР Кизинский район РБ

Р И Ахмадуллин

«27 » 10 2021 г.

Меню для обучающихся 5-11 кл (ОВЗ)

Стоимость на одного обучающегося на 1 учебный день 138,52 руб.

3 день Наименование изделий (блюд)	Масса порции	ККАЛ
Завтрак (1 поток) Биточки мясные с томатным соусом	90/60	273,70
Макаронные изделия отварные с маслом	200/8	282,5
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный 1 сорт	50	130
Груша	150	68,26
Обед (2 поток) Салат из белокачаной капусты моркови и кукурузы	100	110
Суп картофельный с клецками	250	110,91
Рыба тушеная с овощами(филе минтая)	100/50	150,25
Рис припущенный	200	279,81
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	130

Утверждаю:
И.о. директор МОБУлицей с. Верхние Киги
МР Кизинский район РБ
Р И Ахмадуллин
«27 » 10 2021 г.

Меню для обучающихся ОВЗ 1-4 кл
Стоимость на одного обучающегося 121 руб 66 коп

3 день Наименование изделий (блюд)	Масса порции	ККАЛ
Завтрак		
Биточки мясные с томатным соусом	60/40	182,53
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	2 10,5
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный 1 сорт	40	104
Груша	150	68,26
Обед		
Салат из белокачаной капусты моркови и кукурузы	80	88
Суп картофельный с клецками	250	110,91
Рыба тушеная с овощами (филе минтая)	45/45	108,13
Рис припущенный	180	275,89
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	130
Хлеб ржано- пшеничный	40	88

Утверждаю:
И.о. директор МОБУ лицей с. Верхние Кизги
МР Кизгинский район РБ
Р И Ахмадуллин
«27» 10 2021 г.

Меню для обучающихся 5-11 кл (род плата)
Стоимость на одного обучающегося на 1 учебный день 40 руб.

3 день Наименование изделий (блюдо)	Масса порции	ККАЛ
Завтрак (1 поток) Биточки мясные с томатным соусом	60/40	182,53
Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	210,5
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный 1 сорт	50	130
Обед (2 поток) Салат из белокочанной капусты моркови и кукурузы	80	88
Рыба тушеная с овощами	45/45	108,13
Рис припущенный	180	275,89
Чай с сахаром	200	39,9
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	130
Хлеб ржано- пшеничный	40	88