




МЕНЮ (Льготное)


4 день

9 января 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж- 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	Бутерброд с сыром Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____ 

Зав. производством _____ 

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 585
Ф.И.О. Розина



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор
АО "Комбинат питания Кировский"
Жданов В.Е.



МЕНЮ (Льготное)

4 день

9 января 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 164 ккал
100	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ - 189 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	Мандарин свежий Б - 1,2 г, Ж - 0,16 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 67,0 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж - 14,4 г, У - 61,66 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №
 Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО
 Генеральный директор
 АО "Комбинат питания Кировский"
 Жданова Е.Е.

МЕНЮ (Льготное)

5 день

10 января 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
160/15	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,6 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,8 ккал
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	Голубцы ленивые Говядина с/м, Свиная с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 286,6 ккал
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 583
Ф.И.О. Мухоморова



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания Кировский"
Жданова Е.Е.



МЕНЮ (Льготное)

5 день

10 января 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 1,33 г, Ж - 8,2 г, У - 6,66 г, ЭЦ - 123,3 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 ккал
300	Голубцы ленивые Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 21,6 г, Ж - 18,75 г, У - 26,92 г, ЭЦ - 361,7 ккал
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	Яблоко свежее Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____