согласовано 96 Директор школы № ФИО Магилия

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный хиректор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. филиппов

документов

МЕНЮ (Льготное) 1 день

10 * 479.		1 день		The more
		29 сентября	2025 г.	CANKI-DETERE
Выход, г		Завтрак обучающихся в	1-4 классах на 202	
35		Бутерброд с мас		142 ккал
160/5		(аша геркулесовая молочная еркулес", Молоко, Саль, Сахар-песок, Масло	вязкая с маслом сли	вочным
200		Чай с са Чай черный весовой. Сахар-песок Б		исал
100		<i>Мандарин</i> Б - 0,8 г, ж- 0,1 г, у-		
25		Печенье в асс Б - 3,0 г, ж - 2,6 г, у -	ортименте	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Огурец соленый порционно		
	Огурцы соленые 5 - 0.48 г. Ж - 0.06 г, У - 1.02 г. ЭЦ - 9.0 ггал		
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Капуста квашеная, Лук регнатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Куркца филе отверная, Сметана, Маспо подсолнечное, Павровый лист помотная-паста Б - 3 07 г. Ж - 4 97г, У - 14,7г, СЦ - 82,60 ггал		
	Гуляш		
100	Свинина с/м, Масло подсолнечное, Мука пшеничная,Морковь, Лук репчатый, Томатная песта, Соль, Лавровый лист Б - 11.24 г., Ж - 12.3 г., У - 8.4 г., ЭЦ - 214,2ккал		
150	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"		
150	Крупа гречневая, Масло спивочное, Соль, Морковь. Лук репчатый 5-3,8 г. Ж 4,6 г. У - 10,4 г. ЭЦ - 97,4 гкал		
200	Сок фруктовый (яблочный)		
200	6 - 1 r, Ж - 0.2 r, У - 19,80 r, ЭЦ - 86.0 rxan		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	5 - 3.2 r, Ж - 1.7 r, Y - 20,4 r, 3U - 92 rxan		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г. Ж - 2,32 г. У - 25,98 г. ЭЦ - 135 ккал		

Главный технолог





МЕНЮ (Льготное) 2 день

30 сентября

2025 r.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
130/25	Чизкейк, запеченный по-школьному с повидлом Творог,Крупа манная, Свхар, Яйцо куринов, Масло сливочнов, Сметана, Мукв пшенкчная, Понядло Б - 12,52 г, Ж- 13,87 г, У - 29,80 г, ЭЦ - 331,80 ккал		
200	Чай с лимоном Чай черный весовой. Сахар-песок, Лимон Б - 0,20 г, Ж - 0,1 г, У - 14,69г, ЭЦ - 59,90 куал		
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами 5 · 2 г. ж· 1,16 г. у · 12,99 г. Эц · 68 ккал		
100	Яблоко свежее Б ⋅ 0.4 г, У ⋅ 9,8 г, ЭЦ -44,4 ккал		
20	Вафли		
	Б - 1,44 г, Ж- 2,23 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 62,00кквл		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из свежей капусты с огурцом		
	Капуста белокочанная свежая, Огурцы свежне, Масло растительное, Соль Б - 0,61 г, Ж - 3,2 г, У · 2.62 г, ЭЦ - 53,10 ккал		
200/5/5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Павровый лист, Петрушка свежая, Масло подсолнечное 6 - 3,46 г. Ж - 4,63 г. У - 9.71 г.		
90	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Батон пшеничный. Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное Б - 7,4 г, Ж - 10,5 г. У - 3,64г. ЭЦ		
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия. Маспо сливочное, Соль Б - 5,5 г, Ж - 4,8 г, У - 31,30г, ЭЦ - 191,00 жал		
200	Компот из сухофруктов		
200	Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, Эц - 92 ккал		
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г. Ж - 2.32 г. У - 25.98 г. ЭЦ - 136 ккал		

Главный технолог

Зав. производством

20





МЕНЮ (Льготное) 3 день

01 октября

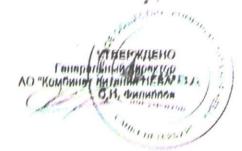
_ 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150	Каша пшеничная вязкая с тыквой Крупа пшеничная, Тыква спежая, Молоко, Сахар-песох, Масло сливочное, Соль Б - 5,00 г, Ж- 6,2 г, У -25,94 г, ЭЦ - 179,37 ккал	
40	Бутерброд с сыром Батон пшеничный, Сыр Б - 4,31 г, Ж- 4,29г, У - 13,56 г, ЭЦ - 105,87ккал	
200	Чай с сахаром Чай листовой, Свхар-песок Б - 0,2г, Ж - 0,1г, У - 15,00 г, Э⊔ - 60,0ккал	
100	<i>Груша свежая</i> 5 - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3г, ЭЦ - 47,0 ккал	
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г. ж- 5,08г, у - 9,38г, Эц - 107,56 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная.Масло подсолнечное.Сахар-песок,Лук репчатый 5 - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,80 ххал		
200/5	Суп картофельный с горохом и гренками		
	Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарезной 5 ⋅ 5.27 г, Ж - 3,74 г. У - 15,10 г. ЭЦ - 114,02ккал		
	Котлета рубленная из филе куриного		
90	Филе куриноу с/м. Батон. Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Б - 9,84 г. Ж - 5,6 г, У - 8,95 г, ЭЦ - 144,73 ккал		
	Ризотто(рис с овощами)		
150	Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лух репчатый, Горошех зеленый консервированный, Кухуруза консервированные Соль Б - 2,9 г, Ж - 7,43г, У - 17,05 г, ЭЦ - 146,70 кхал		
200	Компот из свежих яблок		
200	Яблоки свежие. Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,80 ихал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	6 - 3,2 r, Ж - 1,7 r, Y - 20,4 r, ЭЦ - 92 xxan		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
	5 - 4 r, Ж - 2,32 r, У - 25,98 r, ЭЦ - 136 юал		

Главный технолог





МЕНЮ (Льготное) 4 день

02 октября

_ 2025 г.

1. WILWIT	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
150	Каша из ишена ириов молочная мидкан (Дружба) Бруга пшеная Круга рисспая, Молово, Савар-пасов, Марно спиночнов, Спин — 6 - 9,017, ж. 1,821, 7 - 26,30 г. 314 - 514 Учеса п		
25	Буптерброд а маалом оливочным Маско епицочини, Ватон проципрыя — В + 2,0 г, Ж (7,64 г, У + 12,64 г, ЭЦ + 138,70 кгал		
200	Vall о лимоном		
100	Ман пистопен, Сахар писак - Ламар - В - 0.2 (к.) М 0.1 г., У - 14.59 г. В. 1 - 59.65 гган Лолоко овежее		
150 -	h · 0,4 г, Ж · 0,4 г, У · 9,6 г, ЭП · 44,4 мгал Иовурп фруктовый, м. 0, ж. 2,6 % о · 4,1 г, Ж · 2,6 г, У · 4,6 г, ОП · 8 г,60 мгал		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
6020	Салат из овеклы о яйцом
-	Спекты, Миро курниов, Мисни подколивеннов. Совь — Б. 2,06 г. Ж. 7,00 г. У. 3.6 г. 311 - 150 (бески
200/5	Сул с макаронными избелиями, картофелем и курой отварной картъреть гловий. Макаривные пърейи, Лукратентый, Морковь білжая, Млова подсовичала, Сала, павранай выст, Уграл, Фалк грама см.
	b 4.01, MC 2.24 (Y = 19.14), OL = 94.60 pean
	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами
0000	Аболгай Филерова расован. Пук рогентый Морковь, Мука опроцения, Краммин картофинация, Томатина паста. Сакар Учелега тамбовое
	Павроныя змет, Маслы подечновчнов, Стов. (1-8,77; Ж. ОдВ), У - 0.44 ; ЭЦ - 10 ; 76 якин
150	Картофель отварной
100	Картофия, Масио вивиняют, Сит, Б. 2,6г, Ж4,7 г, У23,60г, St - 146 66 szan
200	Сок фруктовый (персиковый)
200	h · 1 r, 3K · 0,2 r, y · 16 r, 5H · 16 seag
40	Хлеб ржано-пшеничный обоващенный микронутриентами
	16 - 3.2 r, HC - 1,7 r, V - 20,4 r, 511 - 92 years
50	Батон обоващенный микронутриентами
00	5 - 4 t. M - 2,32 t, V - 26,98 t, 51(- 136 seart

Главный технолог





МЕНЮ (Льготное) 5 день

03 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
160/15	Макароны отварные с сыром	
700773	Макаронные изделия, Масло сливочнов, Соль, Сыр Б - 12,63г, Ж - 14,20 г, У - 32,60 г, ЭЦ - 303,50 жал	
45	Бутерброд с повидлом	
10	Батон пшеничный, Повидло Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 18,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200	Какао с молоком	
	Какао- порошок, Сахар-песок, Молоко Б - 2,9r, Ж - 2,5 r, У - 24,8r, ЭЦ - 134,00rкал	
100	Апельсин свежий	
100	Б - 0.9 г, Ж- 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Винегрет овощной	
	Свекла свежая. Картофоль свежнії, Морковь свежая, Огурцы соленые. Лук репчатый, Масло подсолнечное. Соль Б 0,84 г. Ж 6,06 г. У - 3,96 г. ЭЦ - 66,40 ккал	
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежчы, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная Сметана, Лавровый пист, Петрушка свежая Б - 4,28 г, Ж - 5,22 г, У - 17,8 г, ЭЦ - 118,30ккал	
	Голубцы ленивые	
240	Говядина с/м. Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая. Масло подсолнечное. Соль Б - 13,74г, Ж - 11,53 г, У - 22,4г, ЭЦ - 248,30 ккал	
200	Напиток из протертой брусники	
. 200	Брусника протертаяс сахаром, Сахар-песок, 6 - 0,5г, Ж - 0,1 г. У -24,10г, ЭЦ - 95,20кгал	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
40	5 - 3.2 r, Ж - 1.7 r, Y - 20,4 r. ЭЦ - 92 кхал	
50	Батон обогащенный микронутриентами	
	Б - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

Зав. производство

5





МЕНЮ (Льготное) 6 день

06 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
150	Каша "Янтарная" Крупа пшено, Молоко, Яблоки свежне, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б -8.96 г. Ж- 12.37 г. У - 29.04 г. 3Ц - 220.70 ккал		
150	Иогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%		
200	Чай с сахаром Чай пистовой, Сахар-песок Б - 0,2 г. Ж - 0,1 г. У - 15 г. 3Ц - 60,00 ккал		
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б-2 г, ж-1,16 г, У-12,99 г, ЭЦ-68 ккал		
100	Ман∂арин свежий 6 - 0,8г. ж- 0,1 г. у - 7,5г, эц - 35,00 кхал		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Огурец соленый порционно		
	Oryptia conerese		
	Бульон куриный с вермишелью и яйцом		
200/10	Мясо куриное грудка см. Макаронные изделия (вериншель) Морковь. Лук регнатый. Масло подмолнечное, Соль, Петрушка зелень, Лавровый лист. Яйцо куриное Б - 7,8 г. Ж - 3,1 г, У - 10,10 г, ЭЦ - 109,20 ккал		
• 240	Паэлья с курицей		
	Круга рисовая, Сулгу куриное грудка сім, Лук регматый, Морковы, Масло подсолнечное, Овощи замороженные фасоль зеленая стручковая.Перец. Помидоры свехоне, Соль, Чеснок, Петрушка, Кукуруза консервированная Б -8,21 г, Ж - 17,10 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4ххал		
200	Сок фруктовый (яблочный)		
200	6 - 1 r. Ж - 0.2 r, Y - 19,8r, 3Ц - 86,00m≥n		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	B − 3,2 r, Ж − 1,7 r, У − 20,4 r, 3Ц − 92 xxan		
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2.32 г. У - 25,99 г. ЭЦ - 136 ккал		

Главный технолог

Зав. производствон

,-





МЕНЮ (Льготное) 7 день

07 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
140/15	Макароны отве	рные с сыром
	Макаронные изделия "Масло сливочнов, Соль. Сыр	6 - 8,21 r, X- 10,36r, Y - 20,60r, DU - 244,20 REAL
45	Бутерброд с повидлом	
45	Батон нарезной обогащенный, Повидлю	5 - 2,2 f, X- 1,2 f, Y - 10,0 f, DU - 80,8 xxart
200	Чай с са	харом
	Чай пистовой, Сахар-песок, Б - 0.3	2 r, 2K - 0,1 r, y - 15 r, 3L(- 60,00 wait
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в инс	дивидуальной упаковке
200	Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -	13,77 r, 3LL - 73,1 KKAM

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат витаминный Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоон свожно, Сахар, Лимонная кислоте, Салы, Масло подсолночное Б-0,71 г. ж - 3.2г. у - 4.8 г. ЭЦ - 52,20 ккал		
200/10	Сул рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук регматый, Морковь, Масло подсолночное, Соль, Лавровый лист, Уяроп слежий 6 - 4.78 г. Ж - 2.27 г. У - 15.08 г. ЭЦ -103,00 ккал		
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мука пишинчная, Лук репчатый, Масло подсоличнюе, Соль, Таматияя пастя, Сметана 5 - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 9,46 г, 3Ц - 180,00жил		
150	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное 5-3,60 г, Ж - 4,6 г, У - 10,4г, ЭЦ - 97,40 ккал		
200	Напиток из шиловника Плоды шиловника сущеные, Сахарный песок, 5 - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 гкал		
100	Б - 0.21, ж - 0.21, у - 20.11, 3-1, - 67, 6 ткап Б - 0.4 г, Ж - 0.4 г, У - 9.8г, 3-1, - 44,4кклл		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 6-3,2 г. Ж-1,7 г. У-20,4 г. 3Ц-92 жал		
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г. Ж - 2.32 г. У - 25,98 г. Эц - 136 кквл		

Главный технолог

Зав. производствоя

žo:



МЕНЮ (Льготное) 8 день 08 октября

2025 г.



Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
	Плов фруктовый Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Морковь , Лук репчатый, Курага, Сахар, Соль - 10,31 г., Ж. 9,12 г., У - 35,10 г., 3Ц - 279,40 ккал	Б
50	Бутерброд с яйцом Масло спивочное, Батон, Яйцо куриное Б - 5,1 г, Ж-7,15г, У - 10,65г, ЭЦ - 122,80 кхал	
200	Какао с молоком Какао-порошок. Молоко, Сахар 5 - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,80г, ЭЦ - 134,00ккал	
100	Груша свежая Б - 0,4г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г. ЭЦ - 47,00 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным		
	Свекла свежая, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,7 г. Ж - 6,53 г. У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал		
200/5/5	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной		
	Картофель свежий. Капуста белокочаніўая свежая, Морковь свежая, Горошек звлёный консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль. Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2.55 г, Ж - 4.11 г, У - 8,36 г, ЗЦ -80,8 ккал		
	Печень по-строгановски		
100	Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное, Лук репчатый.Томатная паста. Сметана, Мука пшеничная, Соль 6 - 10.3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,92 ккал		
150	Булгур с овощами		
	Булгур. Масло сливочное, Соль, Морковь. Кукуруза консервированная, Б -5,1 г. Ж - 2,7г. У - 3,70 г. ЭЦ - 179,00ккал		
200	Компот из свежих яблок		
200	Яблоки свежне, свежне, Сахар-песок, Киспота лимонная Б - 0,2 г, W - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87,80 ккдл		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	6 - 3,2 r, Ж - 1,7 r, У - 20,4 r, ЭЦ - 92 ккал		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 юхал		

Главный технолог

COFFIACOBAHO

Aupekrop wkonsi N 96

D.N.O. Liller Child Coff Cit al LOS



МЕНЮ (Льготное) 9 день

09 октября

2025 r.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150/25	Запеканка творожная "Зебра" со сгущенным молоком Гиорог, Манная крупь, Сяхар, Сметаня, Какво-порошек, Яйцо куричее, Месле подселнечное, Селы, Ванилин. Молоне стущен Б - 14,00г, Ж - 14,28 г, Y - 20,77 г, 3Ц - 306,78 кклл	
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами 5 - 2.2 г, ж- 1,2 г, у - 16,8 г, 3Ц - 86,8 кмал	
200	Чай с лимоном Чан листовой, Сахар-песок, Лимон Б - 0,29 г, Ж - 0,10г, У - 14,69 г, ЭЦ - 59,90 ккал	
100	Яблоко свежее 5 - 0,4г, ж- 0,4 г, у - 9,8 г, ЭЦ - 44,4xxarı	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат "Мозайка"		
	Картофель, Морковь Отурцы свежне, Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечное 6 - 3,3 г. Ж - 3,6 г. У - 4.2 г. ЭЦ - 72.4 ккал		
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной		
	Свекла сложая, Калуста белокочанная свождя. Кертофоль свежий, Морковь свожда. Лук ролчатый, Масло подсолночное, Томатная паста, Сахар-песс Кислота лимончия, Курица отворная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,27г, Ж - 4,8г, У - 11,2г, ЭЦ -94 кхал		
520002	Паста Болоньезе "по-школьному"		
240	Говядина с/м, Свинина с/м. Макаронные издолия, Мясло сливочное, Морховь, Томатняя паста, Мосло подсолнечное. Левровый лист, Лук ропчатый Б - 9.4 г. Ж - 12.72 г. у - 35.20 г. ЭЦ - 237.10ккал		
200	Сок фруктовый (персиковый)		
	G - 1 r, W - 0,2 r, Y - 15,00 r, 3L1 - 76,00 млал		
ø 40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
	6 - 3.2 r, Ж - 1,7 r, У - 20,4 r, ЭЦ - 92 мал		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
50	6 - 4 r, Ж - 2,32 r, V - 25.98 r, 3Ц - 136 xran		

Главный технолог

Зав. производствої

b





МЕНЮ (Льготное) 10 день

10 октября

2025 r.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150	Омлет натуральный	
150	Яйца куркные, Молоко, Масло слиночное, Соль	Б - 14,5 г, Ж- 14,27 г, У - 8,89 г, ЭЦ - 282,43 якал
40	Бутерброд с сыром и огурцом	
	Батон нарезной, Огурец спежий, Сыр	5 - 3,01r, X-4,09r, Y - 13,56r, 3LI - 105,87xxan
200	Чай с сахаром	
	Чай листовой, Сахар-песок, Б - 0,2	r, XK-0.1r, Y - 15.00r. ЭЦ - 60 00xxan
35	Зефир витами	низированный
00	Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60 ккал	
100	Апельсин	свежий
700	6 - 0,9 r, W- 0,2r, Y - 8,1 r, 3U - 43,00 maan	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Салат из квашеной капусты	
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б · 0.96 г. Ж - 3.06 г. У · 4.62 г. ЭЦ - 4	9.8 exan
200/5	Сул картофельный с горохом и гренками	
	Кертофель, Морковь, Лук репчатый, Соль,Горох колотый, Масло подсолнечное, батон нарезнои Б - 5,27 г. Ж - 3,74 г. У - 15,10 г. ЭЦ - 114,02 ккал	
240	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина см. Картофель, Масло подсолиечное, Лух репчатый, Томатная паста. Соль. Лавровый лист	
240	Свинина сли, картофель, масло подсолнечное, лук репчатыи, томатиая паста. Соль, павровый лист Б - 12,50 г. Ж - 14,94г, У - 23,2 г. ЭЦ - 277,37 кхал	
200	Компот из смеси сухофруктов	
200	Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 23.5 г, ЭЦ - 97,2 км	an
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
40	Б - 3.2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами	
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 кхал	

Главный технолог

Зав, производствоя





МЕНЮ (Льготное) 11 день

13 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
35	Бутерброд с маслом сливочным Базон пшеничный, Масло спирочнов — Б. 2, 40 г, Ж. 8, 1 г, У 13, 0 г, ЭЦ - 142 ккал		
160/5	Каша веркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным Уполья опсличе Теркулест Молоко, Соль, Сахар песок, Масло сливочнов — Б. 9.31 г. Ж. 8.4 г. У - 27.91 г. (Н 205.4 глл.)		
200	Чай с сахаром Чан черчый висовой Сахар писов Б • 0.2 г. Ж • 0.1 г. У • 16 г. ЭЦ • 60 ггал		
100	Мандарин савжий 5. о.а., ж. о.д., у - 7,5 г. Эц - 38 якал		
25	Печенье в ассортименте Б ⋅ 3,0 г, ж ⋅ 2,5 г, у ⋅ 11,2 г, 3Ц ⋅ 69,0 вкал		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Огурец соленый порционно		
	Огурцы соличые Б - 0.48 г. Ж - 0.00 г. У - 1.02 г. ЭЦ -6 6 жал		
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной		
	Капуста квашеная. Пук репчатыи, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица филе отварная, Сметана, Масло подсолнечн		
	Папровыя пист, томатиячляета Б - 3 07 г, Ж - 4,97г, У - 14,7г, ЭЦ - 82 60 кмал		
	9 Гуляш		
100	Свичима с/м Масло подсолнечное, Мука вшеничная, Морковь, Лук репчатый, Томатная пасте. Соль, Лавровый лист		
	5 - 11.24 r, Ж - 12.3 r, У - 8.4 r, ЭЦ - 214,2xxan		
150	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"		
150	Крупа гречневан. Масло сливочное, Соль, Морковь, Лук репчатый Б3,6 г, Ж4,6 г, У10,4 г, ЭЦ07,4 ккал		
200	Сок фруктовый (яблочный)		
0 200	5-1r. X-02r, V-19.60r, 34-860 wan		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
	5 - 3.2 r. X - 1.7 r, Y - 20.4 r. 3U - 92 mmn		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
50	6 - 4 r, W - 2.32 r, Y - 25.98 r, 3L - 136 *** an		

Главный технолог

Зав, производствої





МЕНЮ (Льготное) 12 день

14 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
130/25	Чизкейк, запеченный по-школьному с повийлом Творог,Крупа манная, Сахар, Яйцо курвное, Масло слевочное, Сметана, Мука пшенячная, Поеядло Б - 12,52 г. Ж - 13,87 г. У - 29,80 г. ЭЦ - 331,60 кхал	
200	Чай с лимоном Чай черный весовый, Сахао-песок, Лимон. Б - 0.29 г. Ж - 0.1 г. У - 14.69г, ЭЦ - 59.90 ккал.	
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 г. ж. 1,16 г. у - 12,99 г. ЭЦ - 63 ккал	
100	Яблоко свежее Б - 0.4г, Ж - 0.4 г, У - 9.8 г, ЭЦ - 44.4 ккал	
20	Вафли	
20	5 - 1.44 r, W- 2.23 r, Y - 9.8 r, 3U - 62.00kkan	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из свежей капусты с огурцом		
	Капуста белокочанная свежая, Отурим свежие, Масло растительное, Соль 6 - 0,61 г, Ж - 3,2 г, У - 2,62 г, ЭЦ - 53,10 ххал		
200/5/5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель. Свеиза, Капуста белокочанная свекая, Говядина отварная, Лук регнатый, Морковь свекая, Томатная паста, Соль, Кислота лимочная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свекая, Масло подсолненное 5 - 3 45 г. Ж - 4,63 г. У - 9 71 г.		
	Шницель рубленый мясной		
90	Говядина, Свиняна, Батон пшеничный. Сухари паняровочные, Соль, Масло подсолжение — Б - 7,4 г, Ж - 10,5 г, У - 3,64г. ЭЦ 133-18 ккал		
150	Макаронные изделия отварные		
150	Макаронные изделия. Масло сливочное, Conь Б - 5,5 г, Ж - 4,8 г, У - 31,30г, ЭЦ - 191,00 ккал		
200	Компот из сухофруктов		
200	Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонкая Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	5-3,2 r, XK-1,7 r, Y-20,4 r, 3U, -92 tran		
EO	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
50	6 - 4 r, Ж - 2.32 r, У - 25.98 r, ЭЦ - 136 scan		

Главный технолог

Зав. производством

à

COPTIACOBAHO

Appertop WKONS NE

O. M.O. SHERILLEUT & CALLES

Defectes



МЕНЮ (Льготное) 13 день

15 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150	Каша пшеничная вязкая с тыквой Крупа пшеничная, Тыкоа свежая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,00 г, Ж- 6,2 г, У -25,94 г, ЭЦ - 179,37 ккал	
40	Бутерброд с сыром Батон пшеничный, Сыр Б - 4,31 г, Ж- 4,29г, У - 13,56 г, ЭЦ - 105,87ккал	
200	Чай с сахаром Чай листовой. Свхар-песок 5 - 0,2г, Ж - 0,1г, У - 15,00 г, ЭЦ - 60,0ккал	
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж- 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал	
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, ж - 5,08г, у - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная.Масло подсолнечное,Сахар-песок,Лук репчатый Б - 0,96 г, Ж - 3.06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,80 ккап		
200/5	Суп картофельный с горохом и гренками		
	Картофель свежий. Морковь, Лух репчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарези Б - 5.27 г, Ж - 3.74 г, У - 15.10 г, ЭЦ - 114,02кквл	й	
90	Котлета рубленная из филе куриного		
	Филе куриноу с/м. Батон. Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Б - 9,84 г. Ж - 5,6 г. У - 8,95 г. ЭЦ - 144,73 кквл		
	Ризотто(рис с овощами)		
150	Крупа рисовая, Масло подсолнечное Морковь, Лук репчатый, Горошек заленый консервированный, Кукуруза консервирова Соль Б - 2,9 г, Ж - 7,43г, У - 17,06 г, ЭЦ - 146,70 кмал	нная	
200	Компот из свежих яблок		
200	Яблоки свежие. Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0.2 г, Ж - 0.0.2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87.80 ккал		
10	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	6 - 3,2 r, Ж - 1,7 r, Y - 20,4 r, 3Ц - 92 юкал		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
50	5 - 4 r, X - 2,32 r, Y - 25,98 r, 3U - 136 ккал		

Главный технолог





МЕНЮ (Льготное) 14 день

16 октября

_ 2025 r.

- in the second of the second			
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
150	Каша из пшена и риса молочная жидкая (Дружба) Крупа пшеная,Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Сопь Б - 9,07 г. ж- 7,92г, У - 26,30 г. ЭЦ - 174,30ккал		
25	Бутерброд с маслом сливочным Масло слиночное, Батон пшоничный Б - 2,0 г, Ж-7,64 г, У - 12,84 г, ЭЦ - 138,70 ккал		
200	Чай с лимоном Чай вистовой, Сахар-посок. Лимон Б • 0.2 0г. Ж • 0.1 г. у • 14.69 г. ЭЦ • 59,90 ккал		
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, ж - 0,4 г, у - 9,8 г, Эц - 44,4 ккап		
150	Иогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% Б.4,1 г. ж. 2,5 г. у. 4,9г. 3Ц. 87,00ккал		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60/20	Салат из свеклы с яйцом		
	Свекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное. Соль Б-2,95 г. Ж - 7,00 г. У - 3,6 г. ЭЦ - 100,00ккал		
200/5	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук рогчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, лавровый лист, Укроп, Филе куриное о/м Б - 4,07г, Ж - 2,24 г, У - 15,74г, ЭЦ - 94,60 ккал		
	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами		
90/30	Минтай с/м.Крупа рисовая, Лук регматый Морковь. Мука пшеничная,Крахмал картофельный, Томатная паста, Сахар, Кислота лымонная Лавровый лист. Масло подсолнечное, Соль Б - 8,17г, Ж - 6,85 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал		
150	Картофель отварной		
130	Картофаль, Масло сливочное, Соль Б - 2,9г, Ж - 4,7 г, У - 23,50г, ЭЦ - 148,00 ккал		
200	Сок фруктовый (персиковый)		
200	6-1r, Xt-0,2r, Y-15r, 3U-76 kran		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	Б - 3.2 г. Ж - 1.7 г. У - 20,4 г. ЭЦ - 92 ккап		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
50	6-4r, X - 2.32r, Y - 25.98r, 3LI - 136 KNan		

Главный технолог

Зав. производствов

lp.





МЕНЮ (Льготное) 15 день

17 октября

_ 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
160/15	Макароны отварные с сыром	
100/15	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 12,53г, Ж- 14,20 г, У - 32,60 г, ЭЦ - 303,50 ккал	
45	Бутерброд с повидлом	
	Батон пшеничный. Повидло Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200	Какао с молоком	
	Какао- порошок, Сахар-песок, Молоко Б - 2,9г, Ж - 2,5 г, У - 24,8г, ЭЦ - 134,00ккал	
100	Апельсин свежий	
	Б - 0,9 г, Ж- 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год			
60	Винегрет овощной			
	Свекпа свожая, Картофель свежий, Морковь свожая, Огурцы солоные, Лук репчатый, Масло подсолиечное. Соль Б - 0,84 г, Ж - 6,06 г, У - 3,96 г, ЭЦ - 66.40 ккал			
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежия, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Маспо подсолнечное, Соль, Курица отваржая, Сметана, Лавровый лист, Петруцка свежая 5 - 4,28 г, Ж - 5,22 г, У - 17,8 г, ЭЦ - 118,30хал			
	Голубцы ленивые			
240	Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая. Масло подсолиечное. Соль Б - 13,74г, Ж - 11,53 г, У - 22,4г, ЭЦ - 248,30 кхал			
200	Напиток из протертой брусники			
, 200	Брусника протертаяс сахаром, Сахар-песок, 6 - 0.5г, Ж - 0,1 г, У -24,10г, ЭЦ - 95,20ккал			
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			
40	5 - 3.2 r, Ж - 1.7 r, У - 20.4 r. 3U - 92 ккал			
50	Батон обогащенный микронутриентами			
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, 3Ц - 136 кхал			

Главный технолог

Зав. производство

-la





МЕНЮ (Льготное) 16 день

20 октября

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
	Каша "Янтарная"		
150	Крупа пшено, Молоко, Яблоки свежие, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль		
	Б -8,96 г, Ж- 12,37 г, У - 29,04 г, ЭЦ - 220,70 ккал		
150	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%		
700	Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал		
200	Чай с сахаром		
	Чий имстовой , Сахар-посок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал		
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
20	Б - 2 г, Ж- 1,16 г, У - 12,09 г, ЭЦ - 68 ккал		
100	Мандарин свежий		
100	Б - 0,8г, Ж- 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккил		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Огурец соленый порционно	
00	Огурцы солоные Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6.6 ккал	
	Бульон куриный с вермишелью и яйцом	
200/10	Мясо куриное грудка с/м, Макаронные изделия (вермишель) Морковь, Лук репчатый. Масло подмолнечное, Соль, Петрушка зелень, Лавровый лист Яйцо куринов Б - 7,8 г, Ж - 3,1 г, У - 10,10 г, ЭЦ - 109,20 кквл	
e240	Паэлья с курицей	
	Крупа риссаан, Филу куриное грудка с/м, Лук регчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Овощи замороженные фасоль зеленая стручковая.Перец, Помидоры свежие, Соль, Чеснок, Петрушка. Кукуруза консервированная Б -8,21 г, Ж - 17.10 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4ккал	
200	Сок фруктовый (яблочный)	
200	5 - 1 r, XK - 0.2 r, Y - 19,8r, 3L4 - 86,00 xxan	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
40	Б - J,2 г. Ж - 1,7 г. У - 20.4 г. ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

Зав. производствоя

Įр.





МЕНЮ (Льготное) 17 день

21 октября

2025 г.

The same of the sa		
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
11045	Макароны отварные с сыром	
140/15	Макаронные изделия ,Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 8,21 г, Ж- 10,36г, У - 29,60г, ЭЦ - 244,20 ккал
45	Бутерброд с повидлом	
45	Батон нарезной обогащинный, Повидло	Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Чай с са	яхаром
	Чай листовой, Сахар-песок . Б - 0,2 г. Ж - 0,1 г. У - 15 г. ЭЦ - 60,00 ккал	
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в инс	дивидуальной упаковке
	Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
	Салат витамия	нный	
60	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблохи свежие, Сахар, Б -0,71 г, Ж - 3,2г, У - 4,8 г, ЭL		
	Суп рыбный с картофелем и	і перловой крупой	
200/10	Минтай филе с/м, Картофель. Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 4,78 г, Ж - 2.27 г, У - 15.68 г. ЭЦ -103,00 ккап		
	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом		
90/30	Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мукв пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечнов, Соль, Томатная паста. Сметана Б - 7.1 г, Ж - 10.21 г, У - 9.46 г, ЭЦ - 180,00ккал		
150	Каша гречневая "по-домашнему"		
750	Крупа гречневая. Морковь, Лух репчатый, Масло сливочное	Б -3,60 г, Ж - 4.6 г. У - 10.4г. ЭЦ - 97.40ккал	
200	Напиток из шиповника		
200		Б - 0,2 г. Ж - 0,2 г. У - 20,1 г. ЭЦ - 87,8 ккал	
100	Яблоко свежее		
100	5 - 0,4 r, Ж - 0.4 r, У - 9.8r, ЭЦ - 44,4ккал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
40	Б - 3,2 г. Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккап		
50	Батон обогащенный микр	онутриентами	
50	Б - 4 г. Ж - 2,32 г. У - 25,98 г. ЭЦ - 136 ккал		

Главный технолог





МЕНЮ (Льготное) 18 день

22 октября

_ 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150	Плов фруктовый Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Морковь , Лук репчатый,Курага, Сахар, Соль - 10,31 г, Ж- 9,12 г, У - 35,10 г, ЭЦ - 279,40 ккал	E
50	Бутерброд с яйцом Масло сливочное, Батон, Яйцо куриное Б - 5,1 г, Ж- 7,15г, У - 10,65г, ЭЦ - 122,80 ккал	
200	Какао с молоком Какао-порошюк. Молоко, Свхвр Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,80г, ЭЦ - 134,00ккал	
100	Груша свежая Б - 0,4г, Ж- 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным		
	Свекла свежая, Масло подсолненное, Соль Б - 2,7 г. Ж - 6,53 г. У - 3,6 г. ЭЦ - 54,4 ккал		
200/5/5	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокочанніїв свежая, Морковь свежая. Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль. Курица отварная, Сметана, Лавровый лист 5 - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ -80.8 ккал		
100	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное, Лук репчатый. Томатная паста. Сметана, Мука пшеничная. Соль Б - 10,3 г. Ж - 7,11 г. У - 14,23 г. ЭЦ - 161,92 ккал		
150	Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соль, Морковь, Кукуруза консервированная, Б -5,1 г. Ж - 2,7г, У - 3,70 г, ЭЦ - 179,00ккал		
200	Компот из свежих яблок яблоки свежне, свежне, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87,80 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 6 - 4 г. ж - 2.32 г. у - 25,98 г. ЭЦ - 136 мхал		

Главный технолог

COLUMN STATE OF THE STATE OF TH



МЕНЮ (Льготное) 19 день

23 октября

_ 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
150/25	Запеканка творожная "Зебра" со свущенным молоком Творог Манная крупо, Сахар, Сметана, Какао-порошок, Янцо курняюе, Мясло подолженное, Соль, Ванилин. Молоко стущенное Б - 14,60г. Ж - 14,28 г, У - 20,77 г, 3Ц - 305,78 кклл		
25	Батон нарезной обозащенный микронутриентами 5 - 2.2 г. Ж- 1,2 г. У - 16,8 г. Эц - 86,8 кмл		
200	Чай с лимоном Чан листовой, Сахар-песок, Лимон Б - 0, 29 г, Ж - 0, 10 г, У - 14,89 г, ЭЦ - 59,90 ккал		
100	Ябломо свежее Б - 0,4г, ж- 0,4 г, у - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат "Мозайка"		
	Картофель, Морковь Огурцы свежно, Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсаличноо Б - 3,3 г, Ж - 3,8 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 кклл		
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной		
	Свекла свежая,Капуста белокочанная срождя, Картофоль свежий, Морковь свеждя, Лук регматый, Масло подсолнечное,Томатная паста, Сахар-песок Кислота лимонная Курица отворная,Сметана,Соль,Павровый лист,Петрушка свежая Б - 3,27г, Ж - 4,8г, У - 11,2г, ЭЦ -94 ккал		
240	Паста Болоньезе "по-школьному"		
	Говядина с/м. Свинина с/м. Макеронные изделия. Масло спивочное, Морковь, Томатная паста, Мосло подсолнечное. Левровый лист, Лук репчатый,		
	Cone 5 - 9.4 r, W - 12,72 r, Y - 35,20 r, 3U - 237,10kkan		
200	Сок фруктовый (персиковый)		
	5 - 1 r, X - 0,2 r, Y - 15,00 r, 3L - 76,00 kran		
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		
	5 - 4 r, X - 2,32 r, Y - 25,98 r, 3L - 136 totan		

Главный технолог

Зав. производство

àp



УТВЕРЖДЕНО ЛО "Комбиратитация НЕВА" О.Н. Филиппов НЭВА

МЕНЮ (Льготное) 20 день

		\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	
	24 октября	2025 r.	
Выход, г	Завтрак обучающихоя в 1-4 классах на 2025 год		
160	Омлот нап паца курина», Молоко, Масцо сникочное, Соль	Г УРВЛЬНЫЙ Б ∈ 14,6 г, Ж∈1-1,27 г, У ∈ 8,89 г, ЭЦ ∈ 202,43 ккал	
40	Бутерброд с сыром и овурцом Батон паралиов,Огурец совяния, Сыр В - а,отг, ж- 4,оог, у - гл, вы, эт - тов, в гакал		
200	Unit on consequences, for 0,2 c, ≥ 10.00c, 911 - 00.00ccan		
35	Зофир витаминизированный เรายอส 7, Ж. ย, 1 г, У - 88,80 г, Gt (- 101,60 mm)		
100	Апельаин в . 0,0 г, ж. 0,2г, у .		

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		
60	Салат из коационой капусты Капуста ввашения, Пук редельнай, Сахир педая, Мионо подолжаеция ————————————————————————————————————		
20045	Суп картофельный с ворохом и вренками		
200/5	Картофоль, Морколь. Лук рамянній. Соль, Герах калотый. Маело подоолючное. Остон корелном 15 - 6,27 г. Ж 5,74 г. У - 16,10 г. ЭЦ - 114,02 укал		
240	Жаркое по- ∂омашнему со свининой Свижин г/м, Коргофоль, Макие подолжениев, Лук репчитый, Томатиев паста, Соль, Леоревый вест Б - 12.60 г. Ж - 14.04г, У - 23.2 г. 31↓ - 277.37 жент		
200	Компот из омеси сухофруктов Смесь сухофруктов зомоснов, Овир-песов, Киспота вымония В • 0,0 г, Ж • 0,1 г, У • 23,5 г, 51 (• 07,2 мил		
40	Хлеб ржано-пшеничный обоващенный микронутриентами Б - 3,2 г, ж - 1,7 г, у - 20,4 г, 314 - 92 жил		
60	Батон обоващенный микронутриентами (с. 4 г. ж. 2,59 г. у. 28,00 г. ки.(. 130 кмл		

Главный технолог

Зав, производотвое