COFFACOBAHO HA COMPANDA COMPAN

МЕНЮ (Льготное) 1 день

29 сентября

2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,10 г, У - 2,00г, ЭЦ -11,00 жал
250/15/10	Ши по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Капуста хазшеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица филе отварная, Сиетана, Масло подсолнечное, Лавровый лист. томатизя-паста 5 - 3,00 г, Ж - 4,53г, У - 13,20г, 3Ц - 147,10 хкал
100	Гуляш Свинича с/ы, Масло подсолнечное, Мука пшенкчная,Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г, Ж - 12,3 г, У - 8,4 г, ЭЦ - 214,2ккап
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло сливочнов, Соль, Морковь, Лук регматый Б-4,8 г, Ж - 6,13г, У - 13,86 г, ЭЦ - 129,86 кхал
200	Сок фруктовый (яблочный) 5 - 1 г. ж - 0.2 г. у - 19.80 г. ЭЦ - 86,0 якал
60	Хлеб ржано-пшенџчный обогащенный микронутриентами 6 - 4.8 г. ж 2.55 г. у - 30,60г. ЭЦ - 138,00жал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, ж - 2,32 г, у - 25,98 г, 3Ц - 136 юкап
100	Мандарин свежий 6 - 0.8 г, Ж - 0.1г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00маn
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б − 5,92 г, ж − 5,08г, У −9,38г, Эц − 107,56юал
*100	Плюшка "Московская" Муха пшеничная Молоко, Сахар, Яйцо курчное. Соль, Дрожом, Изюм, Маргарин, Масло подсолнечноеб - 8,62 г, Ж - 14,40г, У -61,65г, ЭЦ - 329,80кка

Главный технолог (

Зав. производство

åр

COTRACOBAHO
Aupertop umons No 96

D.N.O. Italium est cross with

МЕНЮ (Льготное) 2 день

30 сентября

_ 2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом
	Капуста белокочанная свежая. Морковь свежая, Отурцы свежне, Масло подсолнечное. Сахар, Соль Б. 1,02 г, Ж 5,3г, У 4,36г, ЭЦ - 88,50 ккал
200/10/1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной
0	Картофель, Свецга, Калуста белокочанняя свежая, Говадына отварная, Лук регматыхі, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота личонняя. Сметана, Лавровый лист, Петруцка свежая, Масло подсолненное 5 – 5,32 г. Ж - 7,1г, У - 14,40 г. ЭЦ - 159,70ккал
100	Шницель рубленый мясной
700	Гоеядина. Свичника, Батон пшенямнымі. Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное Б - 8,22 г. Ж - 11,66 г. у - 4,04г. ЭЦ - 147,90 к ал
200	Макаронные изделия отварные
200	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль 5 - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал
200	Компот из сухофруктов
200	Сухофрукты. Сахар-песок, Кислота гимонняя Б - 0.6 г, Ж - 0.1 г, У - 23.50 г, ЭЦ - 97,20 кхал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	6 - 4.8 r, X - 2.55 r, Y - 30.60 r, 3U - 138,000can
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г. Ж - 2.32 г. У - 25.98 г. Э.Ц - 136 ктал
100	Яблоко свежее
,00	5 - 0.4 r, Ж -0.4 r, У - 9.8 r. ЭЦ - 44,40 ккал
100	Иогурт фруктовый,м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	6 -4.1 r, Ж -2.5 r, У - 4.9 r, ЭЦ - 87,00man

Главный технолог

Зав. производством

ł

COPTACOBAHO

Auportop wrons No 96

O.N.O. Status Letter of the Manual Constitution of the Constitution of



МЕНЮ (Льготное) 3 день

01 октября

_ 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты
	Клиуста канценая Маспо подсолнечное, Лук региатый Б1,6 г. Ж5.1 г. У7,7 г. ЭЦ -83.00 ккал
Organization and the Company of the	Суп картофельный с горохом и гренками
250/10	Картофель свожий, Морковь, Лук регчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Саль, Лавровый лист, Батон нарезной
	5 - 6,2 r, Ж - 4,4 r, У - 20,75 r, ЭЦ - 147,40кал
7.5	Котлета рубленая из филе куриного
100	Филе куриноу с/м, Батон, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное,
	Б - 10,93 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 160,83 юкал
	Ризотто(рис с овощами)
200	Крупа рислеля, Мисле подсолнечное Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная. Соль
	6 - 3,86r, Ж - 9.9r, У - 22,74 r, ЭЦ - 195,60 ккал
200	Компот из свежих яблок
200	Яблоки свожно Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0.2 г, Ж - 0.0.2 г, У - 20.1 г. ЭЦ - 87.80 кадл
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	6 - 4.8r, Ж - 2.55r, У - 30.80r, ЭЦ - 138,00 ккшл
50	Батон обогащенный микронутриентами
50	6 - 4 r. % - 2.32 r. y - 25.98 r. 3U - 136 sran
	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
200	Б - 6.92 г. Ж- 5,08г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал
	Груша свежая
100	Б - 0,4 г, Ж- 0,3 г, У - 10,3г, 3Ц - 47,0 ккап
	Булочка "домашняя"
100	мука пшеничуня, дрожжи, сопь, с'яхар, маргарин. масло подсолначное, молоко, жицо куриное
	Б7,2r, Ж-10,8r, У-49,80r, ЭЦ-300,60ккал

Главный технолог

COTTACOBAHO 96
AMPERTOP WROND Nº 96

D.M.O. KELLILLEGO BELLEVE WIS

МЕНЮ (Льготное) 4 день

02 октября

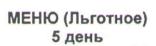
_ 2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
DUNUALI	
80/20	Салат из свеклы с яйцом
	Свекла, Янца куринов, Масло подсолнечнов Б -3,55 г. Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00 гкал
250/10	Сул с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, лавровый лист, Укроп, Окле куриное Б - 4,4г, Ж - 2.9 г, У - 16.15г, ЭЦ - 125.7 ккал
	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами
100/20	Мінтай с/м.Крупа рисовая, Лук репчатый Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимончая. Крахмал картофельной Лавровый лист, Масло подсолнечное, Соль 5 - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,50ккал
200	Картофель отварной
200	Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,06г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10 кгал
200	Сок фруктовый (персиковый)
200	5 - 1 r. Ж - 0.2 r, Y - 15 r, 3U - 76 wan
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	5 -4.8 r, X - 2.55 r, Y - 30,60 r, 3LI - 138xxan
50	Батон обогащенный микронутриентами
00	6 - 4 r. X - 2.32 r. Y - 25.98 r, 3U - 136 xxan
100	Яблоко свежее
700	5 - 0,4 r, X - 0,4 r, Y - 9,8 r, 3U - 44,4kkan
• 100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке
	Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00ккал
100	Плюшка "Московская"
	Муха пшеничная, Маргария, Молоко, Дрожки. Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г. Ж- 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

COLUMN COLUMN NE SE COLUMN WEST COLUMN NE SE COLUMN WEST COLUMN NE SE COLUMN WEST COLUMN W



03 октября

_ 2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной
	Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное. Соль Б -1,40 г. Ж - 8.20 г. У - 6.66г. ЭЦ - 110,66ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук регнатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана. Лавровый лист. Петрушка свежая 6 · 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8ккап
	Голубцы ленивые
300	Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль. Лавровый лист Б - 17,14г, Ж -14,40 г, У -27,96г, ЭЦ - 310,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники
	Бусника протертаяс сахаром, Сахар-песок, Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У -24,10г, ЭЦ - 95,20ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	Б - 3,2 г. Ж - 1,7 г, У - 20.4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
00	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 кхал
100	Апельсин свежий
700	Б - 0.9 г, Ж- 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
200	Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56ю ал
75	Сдоба обыкновенная
	Мука пшеничная, Сахар, Масгарин, Маспо подсолнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожки 5.7 г. Ж- 14.9 г. У - 37.20 г. ЭЦ - 246.00ккал

Главный технолог

Зав. производством

ło

COLUMN No 36

Dinertop Likonsi Ns 36

O.N.O. Illustration LOSS

МЕНЮ (Льготное) 7 день

06 октября

_ 2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно
	Огурцы соленые Б - 0.9 г, Ж - 0.1 г, У - 2.0г, ЭЦ - 11,00 ккал
	Бульон куриный с вермишелью и яйцом
250/10	Филе куриное, Макаронные изделия (вермишель) Морковь, Лук репчатый, Масло подмолнечное, Соль, Петрушка зелень. Лавровый лист. Яйцо куриное Б - 9,75 г. Ж - 3,87г, У - 12,62 г., ЭЦ - 136,50 кхал
	Пазлья с курицей
300	Крупа рисовая, Филу куриное грудка с/м, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Овощи замороженные фасоль зеленая стручковая, перец сладкий, Помидоры свежие, Соль, Чеснок, Петрушка, Кукуруза консервированная 6 -10,25 г. Ж - 21,37 г. У - 45,11 г. ЭЦ - 431.67 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	5 - 1 r. Ж - 0.2 г, У - 19.8г, ЭЦ - 86.00кхал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	Б - 4,8 г. Ж - 2,55 г. У - 30.60 г. ЭЦ -138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, Y - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Мандарин свежий
100	5 - 0,8r, Ж- 0,1 r, У - 7,5r, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная
	Муха пшеничная, Сахар. Соль, Молоко. Мултарин, Яйцо столовов, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7г, Ж- 14,9 г, У - 37,20г. ЭЦ - 246.00 ккал
100	/ Иогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивиидуальной упаковке
	Б - 4.1r, Ж- 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 имап

Главный технолог

Зав. производством

b



МЕНЮ (Льготное) 8 день

07 октября

_ 2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота, Соль, Масло подсолнечноо Б -1,20 г, Ж - 5,33г, У - 7,86 г, ЭЦ - 87,00 ккал
250/20	Сул рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лух репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,88 г, У - 19,60 г, ЭЦ -132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Муха пшеничная, Лух регнатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста. Сметана Б - 7,91 г. Ж - 10,65 г. У - 10,67 г. ЭЦ - 170,08ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая. Морковь, Лук регнатый, Маспо сливочнов Б -4.8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,86г, ЭЦ - 120,86ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
100	Яблоко свежее 6 - 0.4 г, У - 9.8г, ЭЦ - 44,4ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б ⋅ 4,8 г, Ж ⋅ 2,65г, У -30,60 г, ЭЦ ⋅ 138,00 кквл
50	Батон обогащенный микронутриентами Б ⋅ 4 г, Ж ⋅ 2,32 г, У - 25,90 г, ЭЦ ⋅ 130 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б -1,53 г, ж- 0,34 г, У -13,77 г, 3Ц -73,1 ккал
100	Булочка домашняя Мука пшеничная. Сахар , Маргарин, Яйцо куринов, Соль, Дрэхоки, Молоко, Масло подсолнечнов Б - 7.20г, Ж - 10.8 г, У - 49.80г, ЭЦ - 300,60 кк

Главный технолог

Зав. производством

lp

СОГЛАСОВАНО
Дироктор школы № 96
Ф.ИО. LEGULITY ECLOP WOS

МЕНЮ (Льготное) 9 день

08 октября

_ 2025 г.

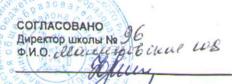


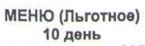
Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным
100	Светла свождя, Маспо подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,65 укал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной
	Уартофоль свежий, Капуста бологоливная свежая, Морковь свежая, Гороших золоный колсеры., Лук регентый, Масло подсолнечное, Соль, Курица отворнож (филе), Сметана, Лакровіай лист Б + 6,1 г, Ж + 8,0 г, У + 10,90г, 51 (+112,10жил
	Пачень по-стровановски
120	Почонь говикал С/м, Масле подсолнечное Лук реглатый,Томатная паста, Сметана, Мука пценичная. Соль Б - 10,7г, Ж - 12,13г, У - 6,30 г. ЭЦ - 104,30ккап
200	Булаур с овощами
	Булгур, Мясно сливочнов. Соль, морковь, Кукуруза консервированная, Б -6,8 г, Ж - 3,6 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 238,66ккал
200	Компот из свежих яблок
	Яблюки сожно, Слжар-несок . Кислота лимонная Б - 0,2 г, У - 0,2 г, У - 20,40г, ЭЦ - 87.80 кклл
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ -139 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
00	G - 4 r, Ж - 2,32 r, Y - 26,98 r, 9Ц - 136 юил
100	Груша свожая
700	Б - 0,4г, Ж- 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккап
100	йовурт фруктовый , м.д.ж 2,5%.в индивидуальной упаковке
	Б - 4,1г, Ж- 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал
60	/\ Пряник
	G - 3,6 r, Ж - 1,8 r, У - 46,8r, 2\(\)\(\)\(\)

Главный технолог

Зав, производствоя

b





09 октября

_ 2025 r.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка"
	Картофель, Морковь. Огурцы свежне. Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечной Б - 5,6 г, Ж - 8,0г, У - 7,0 г, ОЦ - 120,06ккпл
0504540	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной
250/15/10	Свекла свежая Капуста белокочанная свежая. Картофель свежий, Морковь свежий, Лук репчатый, Моско подселнечное, Томатнай паста, <i>Славр пасок</i> . Кислота лимонная, Курица отварная (филе), Сметана, Соль, Левровый лист, Петрушка свежая. В - 0,05г, Ж - 7,20г, У - 15,00г, ОЦ - 178,8 ккал
121212	Паста Болоньезе "по-школьному"
300	Говядина с/ш, Свичнна с/м, Макаронные изделия, Маспо сливочное, Морковь, Томатния писта, Маспо подсоливчное, Лваровый пист, Лук релчитый, Соль Б -11,31 г. Ж - 15,16г, У - 41,85 г, ЭЦ - 200,35ккия
200	Сок фруктовый (персиковый)
200	6 - 1 r, X - 0.2 r, Y - 15,00 r, 3U - 76,00 rxan
60	Хлеб ржано-пшеничный обозащенный микронутриентами
00	5-4,80 r, X-2,55r, y-30,60r, 3Ll-138,00 kkan
50	Батон обозащенный микронутриентами
30	6 - 4 r, Ж - 2,32 r, Y - 25,08 r, OU - 136 жилл
100	Яблоко свежее
100	Б - 0,4г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	6 - 5.92 r, Ж - 5.08 r, У - 9.38r, ЭЦ - 107,60 юкал
75	Сдоба обыкновенная
, ,	Муха пшеничная, Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Месло подсолночное, Дрохоки Б - 5,7 г, Ж - 14,90г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 кклл

Главный технолог

Зав. производствоя

žp

COFRACOBAHO 96

DUPEKTOP LIKONIN NK 96

D.M.O. ELLEWILL HIS CITE OF USE



МЕНЮ (Льготное) 11 день

2025 г.

10 октября

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты
	Капуста квашеная, Лук регчатый. Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00-хал
	Суп картофельный с горохом и гренками
250/10	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох холотый, Масло подсолнечное. Батон нарезной 6 - 6.2 г. Ж - 4.4 г. У - 20.75г. ЭЦ - 147.40 хзал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина с.м., Картофель, Маспо подсолнечное, Лук регнатый. Томатная паста, Соль, Лавровый лист 5 - 15,62г, Ж - 18,67 г. У - 29,00 г. ЭЦ - 346.71 кхал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов композная, Сахар-песок, Кислота лимоиная 6 - 0,6 г. Ж - 0,1 г. У - 23,5 г, ЭЦ - 97.2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, ж - 2.55 г, у - 30,60г, Эц - 138.00жал
50	Батон обо гащенный микронутриентами Б - 4 г. Ж - 2 .32 г. У - 25,98 г. ЭЦ - 136 кклл
100	Апельсин свежий Б - 0.9 г, Ж - 0.2 г, У - 8.1 г, ЭЦ - 43,00ккал
100	Иогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4, 1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ххэл
35	Зефир витаминизированный Б - 0.63 г, ж - 20,1 г, У - 28,20 г, Эц - 101,60 мал

Главный технолог

COLUMNO DE DE COLUMNO DE DE COLUMNO DE COLUM

МЕНЮ (Льготное) 13 день

13 октября

_ 2025 r.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно
	Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,10 г, У - 2,00г, ЭЦ -11,00 жжал
250/15/10	Щи по-уральски с крулой и курицей, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатын, Морковь свожая, Крупа перловая, Соль, Курица филе отверная, Сметана, Масло подсолнечное "Лавровый пист томатная-паста Б • 3,00 г, Ж • 4,53г, У • 13,20г - 3Ц • 147,10 кгал
	Гуляш
100	Семенна с/м. Масло подсолнечное, Мука пшеничная,Морковь, Лук рапчатый, Томатная паста. Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г. Ж - 12,3 г. У - 8,4 г. ЭЦ - 214,2ккил
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"
200	Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Морковь, Лук ролчатый Б4,8 г, Ж 6,13г, У 13,88 г, ЭЦ - 129,95 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	5 - 1 r, X - 0.2 r, Y - 19.80 r, 3U - 80.0 kkun
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	6 - 4.8 r, Ж - 2,55 r, Y - 30,60r. ЭЦ - 138,00мал
50	🥫 Батон обогащенный микронутриентами
50	5 - 4 r, X - 2,32 r, Y - 25,98 r, 3U - 130 mmn
100	Мандарин свежий
100	Б - 0,8 г, Ж - 0,1г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00ккап
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	5 - 5,92 r, X - 5,08r, Y -9,38r, 3LI - 107,56wan
100	Плюшка "Московская"
700	Муха пшеничная, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Ффль, Дрохоки, Изюм,Мергерин, Масло подсолнечноеБ - 8.62 г. Ж - 14,40г, У -81.65г, ЭЦ - 329,80гхаг

Главный технолог

Зав, производствої

Ĵo.

COFFIACOBAHO
DIPERTOP WKONS NS 96
O. M.O. LICENSTRIPE CICUS CUSS

AMULLI



МЕНЮ (Льготное) 14 день

14 октября

2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом
	Капуста белохочанная свежая, Морковь свежая, Отурцы свежие, Масло подсолнечнов. Сахар. Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 88.50 ккал
200/10/1	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной
0	Картофоль, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста. Соль. Кислота лимонная, Сметана, Лавровый пист, Петрушка свежая. Масло подсолнечное Б - 5,32 г. Ж - 7,1г, У - 14,40 г. ЭЦ - 159,70ккал
100	Шницель рубленый мясной
700	Говядина. Свиняна, Батон пшенячный. Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное Б-8,22 г. Ж-11.66 г, У-4.04г. ЭЦ-147,90 ккал
200	Макаронные изделия отварные
200	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 7,3 г, Ж -6,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал
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
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	Б - 4.8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г. ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, Y - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее
.00	Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
100	Йогурт фруктовый,м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
0	6 -4,1 r,)K -2,5 r, Y - 4,9 r, ∋U, - 87,00 ocan

Главный технолог



МЕНЮ (Льготное) 15 день



	TO HOURS AND MONTH OF
	15 октября 2025 г. дикумент. Санкт-петереда
Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная Масло подсовнечное, Лук регматый 5 - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свежий. Морковь, Лух регчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 6.2 г. Ж - 4.4 г. У - 20.75 г. ЭЦ - 147 «Оккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриноу с/м, Батон, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Б - 10.93 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 160,83 кквл
200	Ризотто(рис с овощами) Крупа рисовая, Масло подсолнечное Морковь Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная. Соль Б - 3,86г, Ж - 9,9г, У - 22,74 г, ЭЦ - 195,60 ккал
200	Компот из свежих яблок
60	Яблоки свежне.Свхар-песок, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,80 ккал Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4.8г, Ж - 2.55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами 6 - 4 г. ж - 2,32 г. у - 25,98 г. 3Ц - 136 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
100	Груша свежая Б - 0,4 г, ж- 0,3 г, У - 10,3г, Эц - 47,0 ккал
100	Булочка "домашняя" мука пшеничная, дрожжи, Соль, Сахар, маргарин. масло подсолнечное, молоко, жицо куриное б7.2г. Ж-10.8г, У-49.80г, ЭЦ-300,60ккал

Главный технолог

COPPACOBAHO
AMPORTOP WRODE No 96

O.M.O. Lecticife to clear 2018

MANO CONTRACTOR NO 96

МЕНЮ (Льготное) 16 день 2025 г.

16 октября



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом
	Спекла, Яйца куринов, Масло подсоливчнов Б -3,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00ккал
250/10	Сул с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук региатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, давровый лист, Укроп, Филе куриное Б - 4,4г, Ж - 2,9 г, У - 16,15г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами
	Мінітвії с/м.Крупа рівсовля, Лук репчатый Морковь, Мука пшенічная, Томатная паста. Сахар, Кислота лимонная, Крахмал картофельный Папровый пист, Масло подсолночное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,50ккөл
200	Картофель отварной
200	Картофоль, Мэсло сливочное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,06г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый)
200	Б-1 г. Ж - 0.2 г. У - 15 г. ЭЦ - 76 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	6 -4.8 r, × - 2.55 r, y - 30,60 r, 3Ц - 138xxan
50	Батон обогащенный микронутриентами
	6 - 4 r, X - 2,32 r, Y - 25,98 r, 3U - 136 wan
100	Яблоко свежее
	5 - 0,4 r, X - 0,4 r, Y - 9,8 r, 3U - 44,4kkan
. 100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке
	Б - 4,1 г. Ж- 2,5 г. У - 4,9г, ЭЦ - 87,00ккал
100	Плюшка "Московская"
	Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Дрежки. Соль, Сахер, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

Зав. производство

1



МЕНЮ (Льготное) 17 день

17 октября

_ 2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
	Винегрет овощной
100	Свекла свежан. Картофель свежий, Морковь свежвя, Огурцы солоные, Лук репчатый, Масло подсолнечное. Соль 5 -1,40 г. Ж - 8.20 г. У - 8.00г. ЭЦ - 110,80ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Отурцы солдные, Крупа перловая, Лук регнатый, Меркель свежая, Масло подсолыечное, Соль. Курица отворная Сметана, Лапровый лист. Петрушка свежая Б - 4,7 г. Ж - 7,0 г. У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8кклл
	Голубцы ленивые
300	Говядина См., Свинина См., Капуста болокочанная ельжая. Крупа рисовля, Пух репчатый, Морковь совжая, Мясло подсолнечное. Соль. Лавровый лис Б - 17,14г, Ж -14,40 г, У -27,96г, ЭЦ - 310,37 кквл
200	Напиток из протертой брусники
200	Брусника протертаяс сахором, Сахор-посок, Б - 0.5г. Ж - 0.1 г. У -24.10г. ЭЦ - 95,20ккал
60	Хлеб ржано-пщеничный обогащенный микронутриентами
	G - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал .
50	Батон обогащенный микронутриентами
	5 - 4 r. XK - 2.32 r. Y - 25.08 r. 3U - 136 kken
100	Апельсин свежий
100	Б - 0.0 г, Ж- 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
200	Молоко <i>м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковк</i> е
200	Б - 5,92 г, Ж- 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,66ккал
	Сдоба обыкновенная
75	Мука пшеничная, Сахар, Масгарии, Масло подофлнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи 5,7 Г, Ж- 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00ккал

Главный технолог

Зав. производствой

by



МЕНЮ (Льготное) 19 день

20 октября





Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно
	Огурцы соленые 5 · 0,8 г, Ж - 0,1 г, У · 2.0г, ЭЦ · 11,00 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом
	Филе куриное, Махаронные изделия (вермишель) Морковь, Лук репчатый, Масло подмолнечное, Соль, Петрушка зелень. Лавровый лист. Яйцо куриное Б - 9,75 г. Ж - 3,87г. У - 12,62 г. ЭЦ - 136,50 ккал
	Паэлья с курицей
300	Крупа рисовая, Филу куриное грудка с/м, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Овощи замороженные фасоль зеленая стручковая, перец спадкий. Помидоры свежие,Соль, Чеснок, Петрушка, Кукуруза консервированная Б -10,25 г, Ж - 21,37 г, У - 45,11 г, ЭЦ - 431,67ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	5 - 1 r. X - 0.2 r, Y - 19.8r, 3U - 86,00 man
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	Б - 4,6 г. Ж - 2,55 г, У - 30.60 г, ЭЦ -138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
50	B - 4 r, Ж - 2,32 r, Y - 25,98 r, 3LI - 136 txtan
100	Мандарин свежий
	Б - 0,8г, Ж- 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная
	Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Маруарин, Яйцо столовое, Масло подсолнечное, Дрожом Б - 5,7г, Ж- 14,9 г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 ккал
100	Иогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивиидуальной упаковке
	5 - 4.1r, ж- 2.5 r, Y - 4.9r, ЭЦ - 87,00 юсал

Главный технолог

Зав. производством

- Jay

COFRACOBAHO
ANDERTOP LIKONII NE 16
ON 10. ALTERNATION CONTROL LOS

МЕНЮ (Льготное) 20 день

21 октября



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочаннан сважан. Морковы, Яблоки сважна, Слкар, Лимонцан кисиота, Соль, Мисло подсолнечнов Б - 1.20 г. ж - 6.33г. У - 7.60 г. ОЦ - 87.00 жил
250/20	Сул рыбный с картофолем и перловой крупой Имитай фило сім, Картофоль, Крупа перловава, Вук ретчатый, Морковь, Масло педсовнечнов, Соль, Лавровый пист, Укроп свежий 6 - 7.12 г. Ж - 2,88 г. У - 19,80 г. Э.Ц -132,40 кмал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Голодина с∕и, Съющно с∕м, Бътли, Мухя половения, Лук регентый, Масло подволнечное, Соть, Томитиля плати. Сметаля Б - 7,01 г. Ж - 10.05 г. у - 10.07 г. 9Ц - 178,08вгла
200	Каша врочновая "по-домашному" Кругы гречновая, Морковь, Лук ролчитый, Масло свивочноо Б -4.6 г. Ж - 0,13 г. У - 13,80г. ЭЦ - 129,80ккап
200	Плоды цинголияс сущения. Сахарный посок. Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 жкл
100	Яблоко свежее б0,4 г, Ж 0,4 г, У 9,8г, ОЦ 44,4ххнп
60	Хлеб ржано-пшеничный обоващенный микронутриентами Б - 4,8 г, ж - 2,66г, у -30,00 г, 3Ц - 138,00 жил
50	Батон обо ващенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, 3Ц - 130 кквл
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидувльной упаковке Б - 1,63 г, ж- 0,34 г, у -13,77 г, ац - 73,1 мал
100	Булочка домашняя Мука пименичная, Седер , Мяргиран, Яйца куринов, Соль, Дразски, Молоко, Мионо подсолнечная Б - 7,20г, Ж - 10.0 г, У - 40,00г, ЭЦ - 300,00 кк

Главный технолог

Зав. производством

b

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 96
Ф.И.О. Маринерновская изв

МЕНЮ (Льготное) 21 день 2025 г.

22 октября



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным
100	Свекла свежая, Масло подсолнечное. Соль Б - 2.8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной
	Картофель свежай, Калуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль. Курица отварная (филе), Сметана, Лавровый лист Б - 5.1 г, Ж - 6.0 г, У - 10,90г, ЗЦ -112,10ккал
	Печень по-строгановски
120	Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное,Лук регчатый,Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7г, Ж - 12,13г, У - 6,36 г. ЭЦ - 194,30кккп
200	Булгур с овощами
200	Булгур, Масло сливочное. Соль, морковь, Кукуруза консервированная, Б -6.8 г, Ж - 3.6г, У - 42.70 г, ЭЦ - 238,66ккал
200	Компот из свежих яблок
200	Яблоки сежив, Сахар-песок . Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87.80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	Б - 4.8 г. Ж - 2.55г, У - 30.60г, ЭЦ -138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Груша свежая
100	Б - 0,4г, Ж- 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	йогурт фруктовый , м.д.ж 2,5%.в индивидуальной упаковке
	Б - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00юсал
60	Пряник
	6 - 3,6 r, X - 1,8 r, Y - 46,8 r, 3 U, −201,6 man

Главный технолог

Зав. производство

ъ



МЕНЮ (Льготное) 22 день

23 октября

2025 г.



Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка"
	Картофель, Морковь. Отутцы свежне, Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечнос Б - 5,5 г, Ж - 6,0г, У • 7,0 г, ЭЦ - 120,66ккшл
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной
	Свеста свежая Калуста белокочанная свежая, Картофель свежай, Морковь свежая. Лук репчетый Мясло подсолнечной Тометноя писты. Спилр-посок Кіжлюта лимонная Курица отварная (филе) Сметана Соль Лавровый пист. Потрушки свежай 5 - 9,85г, Ж - 7,20г, У - 15,00г, ЭЦ -178,8 жклл
	Паста Болоньезе "по-школьному"
300	Говядина съз. Съвнина съз. Макаронные изделия, Масло сливочное, Морховь, Томатияя паста, Масло подсолначное, Лавровый пист, Лук регичитый, Соль Б-11,31 г. Ж - 15,15г, У - 41,85 г. ЭЦ - 296,35вкал
200	Сок фруктовый (персиковый)
	5-1r, X-0.2r, Y-15,00r, 3U-76,00 man
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
00	Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 мил
50	Батон обогащенный микронутриентами
50	6 - 4 r, X - 2,32 r, Y - 25,98 r, 3U - 136 kxan
100	Яблоко свежее
100	5 - 0.4r, Ж- 0.4 r, У - 9.8 r, ЭЦ - 44,4ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	5 - 5,92 r, Ж - 5,08 r, У - 9,38r, ЭЦ - 107,56 кхал
75	↑ С∂оба обыкновенная
73	Мужа пшеничная, Маргарин, Молоко Дахар, Яйцо куринов, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,90г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 кклл

Главный технолог

Зав. производство

ξp

СОГЛАСОВАНО DUPERTOP WKOND No 96 CHES WAS



МЕНЮ (Льготное) 23 день

24 октября

2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное 5 - 1,6 г, Ж - 5.1 г, У - 7.7 г, ЭЦ - 83,00ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками
	Картофель, Морковь, Лук регматый. Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное. Батон нарезной Б - 6,2 г. Ж - 4,4 г. У - 20,75г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина с/м, Картофель, Маспо подсолнечное, Лух регматый, Томатная пасто, Соль, Лаоровый лист Б - 15,62г, Ж - 18,67 г. У - 29,00 г. ЭЦ - 346,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-лесок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0.1 г, У - 23.5 г, ЭЦ - 97.2 ккал
60	Хлеб ржано-лшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г. ж - 2,55 г, у - 30,60г, Эц - 138,00кхап
50	Батон обогащенный микронутриентами 6 - 4 г. ж - 2.32 г. у - 25.98 г. Эц - 136 ккал
100	Алельсим сеежий 5 - 0.9 г, Ж- 0,2г, У - 8.1 г. ЭЦ - 43,00ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б · 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 июл
35	Зефир витаминизированный 5 - 0,63 г, ж - 20,1 г, у - 28,20 г, Эц - 101,60ккал

Главный технолог