СОГЛАСОВАНО Директор школы № Светлана Ф.И.О.

Подписано Ремизова подписыю: Ремизова Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19 12:56:22 +03'00'



МЕНЮ (Льготное) 7 день 03 ноября 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 - 0.1 г. У - 2.0г. ЭЦ - 11,00 ккал	
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом	
	Филс 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 ккал	
300	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)	
	Б - 1 г. Ж - 0.2 г. У - 19.8г. ЭЦ - 86,00ккап	
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, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	
100	Мандарин свежий	
. 25332	Б - 0,8г, Ж- 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал	
75	Сдоба обыкновенная	
8.50	Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Мадтарин, Яйцо столовое, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7г, Ж- 14,9 г, У - 37,20г, ЭЦ - 246.00 ккал	
100	/ Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивиидуальной упаковке	
	5 - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал	

СОГЛАСОВАНО Директор школы № Светлана Ф.И.О. Николаев

Ремизова подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевн Дата: 2025.08.19 12:56:44 +03'00'



МЕНЮ (Льготное) 8 день 04 ноября 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 подсолнечное Б -1,20 г. Ж - 5,33г, У - 7,66 г., ЭЦ - 87,00 ккал	
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук 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, Мука пшеничная, Лук репчатый, 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 репчатый, Масло сливочное Б -4.8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,86г, ЭЦ - 129,86ккал	
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 Б -0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,4ккал	
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, ж - 2,55г, У -30,60 г, ЭЦ - 138,00 кквл	
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 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 куриное. Соль. Дрожжи. Молоко. Масло подсолнечное. Б - 7.20г. Ж - 10.8 г. У - 49.80г. ЭЦ - 300.60 ку	

Главный технолог	51	Зав. производством
	Pearl	

Ремизова Светлана

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевн Николаевна Дата: 2025.08.19 а 12:57:07 +03'00'



МЕНЮ (Льготное) 9 день <u>05 ноября</u> 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным	
	Свекла свежня, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 кхал	
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	
	Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Сель, Курица отверная (филе), Сметана, Лавровый лист Б - 6,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,00г, ЗЦ -112,10жол	
100	Почонь по-строгановски	
120	Печень говижья с/м, Масло подсолнечное,Лук репчатый,Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7г, Ж - 12,13г, У - 6,30 г, ЭЦ - 194,30ккел	
200	Булгур с овощами	
	Булгур, Масло сливочное. Соль. морковь, Кукуруза консервированная, 5 -6,8 г, Ж - 3.0г, У - 42.70 г, ЭЦ - 238,06ккал	
200	Компот из свежих яблок	
	Яблоки сежие, Сахар-песок , Кислота лимонная 6 - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 67,80 ккал	
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
	Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ -130 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами	
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 130 кклл	
100	Груша свожая	
	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 - 87,00ккал	
60	/\ Пряник	
X755	6 - 3,6 r, Ж - 1,8 r, У - 46,8 r, ⊃Ц - 201,6 κκαn	

Главный технолог

СОГЛАСОВАНО Директор школы № Светлана Ф.И.О.

Ремизова

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19 Николаевна 12:57:32 +03'00'

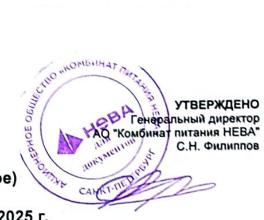


МЕНЮ (Льготное) 10 день <u>06 ноября</u> 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка"
	Картофель, Морковь. Огурцы свежне. Соль. Кукуруза консервированный, Масло подсолнечнов Б - 5,5 г, Ж - 6,0г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,06жил
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной
	Свекла свежая.Капуста белокочанная свежая. Картофель свежий, Морковь свежий, Лук репчатый,Масло подсолночное,Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная,Курица отварная (филе),Сметана,Соль,Лавровый лист,Потрушка свежая Б - 0,05г, Ж - 7,20г, У - 15,00г, ОЦ -179,8 ккал
200	Паста Болоньезе "по-школьному"
300	Говядина с∕ы,Свинина с∕ы, Макаронные изделия, Масло сливочное, Морковь, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лавровый лист, Лук репчитый, Б - 11,31 г. Ж - 15,15г, У - 41,85 г, ЭЦ - 200,35ккил
200	Сок фруктовый (персиковый)
Patrick States	Б - 1 г, Ж - 0.2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 76,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обозащенный микронутриентами
	Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 юкал
50	Батон обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г. Ж - 2,32 г. У - 25,08 г. ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее
2000000	5 - 0,4r, X- 0,4 r, Y - 9,8 r, 3U - 44,4kkan
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	Б - 5,92 г. Ж - 5,08 г. У - 9,38г. ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная
anneste	Мука пшеничная. Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолночное, Дрожжи 5 - 5,7 г, Ж - 14,90г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 жклл

Главный технолог

Ремизова Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Светлана Инколаевна Дага: 2025.08.19
Николаевна 12:57:55 +03'00'



МЕНЮ (Льготное) 11 день _07 ноября_ 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
100	Салат из квашеной капусты	
	Капуста квашеная, Лук регнатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6 г. Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, 3Ц - 83,00ккал	
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками	
	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное. Батон нарезной $6 - 6.2 \text{ r. } \text{Ж} - 4.4 \text{ r. } \text{Y} - 20,75 \text{ r. } 3 \text{ L} - 147,40 \text{ s.an}$	
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина с/м, Картофель, Масло подсолнечное, Лук региатый, Томатная паста, Сопь, Лавровый лист 5 - 15,62г, Ж - 18,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 346,71 кхал	
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0.1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал	
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
00	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккап	
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г. Ж - 2.32 г. у - 25,98 г. Эц - 136 ккал	
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2г, 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 ккап	
35	Зефир витаминизированный Б - 0,63 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60 кап	

Главный технолог

СОГЛАСОВАНО Ремизова Директор школы МСветлана Ф.И.О. Николаев

Ремизова Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана на

Николаевна Дата: 2025.08.19 12:58:18 +03'00'



МЕНЮ (Льготное) 12 день 08 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей моркови с ибиомом
	Б = 0,65 г. Ж = 6,50 г. У = 7,86 г. ЭН = 93,30 жили
250/10	Суп пюре из овошей с врешени
	капуста селокочанная свежая, Картофель, Морковь. Пук регулятый. Горошея авращий комборилования и
	$0.5070 f_1 / K = 10.991, \gamma = 18.807, 0.11 = 175.10 \text{s.e.m}$
100	коплета рыбная "любительская"
	Филе минтан с/м , Морковь, Лук реглатый, Яйцо, Молоко, Сель, Масле синвочное, Батон наразной
	$B = \{2,600\}, 20, 3,600\}, 20,100\}, 20,100\}$
200	Пюре картофельное
	Картофель, Моноко, Соль, Масно славочное Б - 4,11 г, Ж - 7,1 г, У - 27,00г, ЭЦ - 180,00 ккал
200	KOMNOM U3 ANDJILGUHOA
	Апольсины спомине, Сахар 5 - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 21,3г, ЭЦ - 95,20кми
60	лиео ржано-пшеничный обоващенный микропутривитами
	11 = 4.01, 20 : 2.00 f. V : 30 00 f. DO : 130 00 avan
50	Батон нарезной обоващенный микронутриентами
	6 - 4 ,00r, Ж - 2,32 r, У - 26,90 r, ЭЦ - 136 минг
100	Яблоко свежее
12.00	5 · 0,4r, Ж · 0,4 r, Y · 9,8r, 51(· 44,40 ккал)
75	Печенье в вссортименте
	B - 9,00r, X - 7,00r, V - 33,00r, 51(- 207,00 минл
100	малоко м.о.ж. 2,5% виндивидуальной упаковке
	15 - 6,92r, H. 6,08 r, Y - 9,38r, OL - 107,688KATI

Ремизова Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19 12:58:42 +03'00'



CAHKT-HETEPSIS

МЕНЮ (Льготное) 13 день 10 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
100	Oayney carey x	

100	Огурец соленый порционно
	Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,10 г, У - 2,00г, ЭЦ -11,00 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица филе отварная, Сметана, Масло подсолнечноя, Лавровый лист томатная-паста Б - 3,00 г, Ж - 4,53г, У - 13,20г, ЭЦ - 147,10 кгал
100	Гуляш
700	Свинина с/м, Масло подсолночное, Муха пшеничная,Морковь, Лух репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г, Ж - 12,3 г, У - 8,4 г, ЭЦ - 214,2ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашчему"
	груна гречневая, масло сливочное, Соль, Морковь, Лук репчатый Б4,8 г, Ж 6,12г, У 13,88 г. ЭЦ 129,86 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
	5-1r, X-0.2r, Y-19.80 r, 311-86 0 year
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	Б - 4,8 г, Ж - 2,65 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 130 ккал
100	Мандарин свежий
	5 - 0.8 r, 2K - 0.1r, Y - 7.5r, 311 - 38 00yyan
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	Б - 5,92 г, Ж - 5,08г, У -9,38г, ЭЦ - 107,56ккал
100	Плюшка "Московская"
	Мука пшеничная,Молоко, Сахар, Яйцо куриное. Фль. Дрожки, Изюм,Маргарин, Масло подсолнечноеб - 8.62 г. Ж - 14,40г, У -61,65г, ЭЦ - 329.80 кал

Главный технолог

Ремизова Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Дага: 2025.08.19 Николаевна Дага: 2025.08.19



МЕНЮ (Льготное) 14 день __11 ноября__ 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 свежие, 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, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая, Масло подсолнечное Б - 5,32 г, Ж - 7,1г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,70ккал
100	Шницель рубленый мясной
100	Говядина, Свинина, Батон пшеничный, 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
60	Б - 4.8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г. Ж - 2.32 г. У - 25,98 г. ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее
700	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
700	Б -4,1 г, Ж -2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал

Главный технолог

Ремизова

Подписано цифровой

Светлана Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19
Николаевна 12:59:39 +03'00'

УТВЕРЖДЕНО ИКОМБИЛАТ ПИТАНИЯ НЕВА" С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное) 15 день

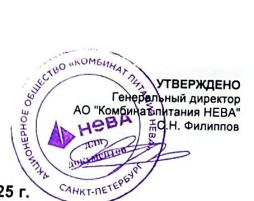
Выход, г	12 ноября 2025 год
100	Салат из козионой котисти
	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная.Масло подсолнечное, Лук репчатый 5 - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гранизми
230/10	корточрень свежии, морковь, Лук репчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147 40кклл
100	Котлета рубленая из филе куриного
.00	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 ккал
200	Pusommo(puc c opouramu)
	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
2002	Нолоки свежие. Сахар-песок, Лимонная кислота Б-0.2 г. W 0.0.2 г. V 0.0.4 г. СИ 0.7 г.
60	жнео ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	Б - 4,8г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
200	Б - 4 г. Ж - 2.32 г. У - 25 98 г. ЭЦ - 136 ууал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
100	Б - 5,92 г, ж- 5,08г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал
700	Груша свежая 5-04-г ж-03-г × 103-г 20 - 47-г
100	Б - 0,4 г, ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал БУЛОЧКА "ООМАШНЯЯ" мука пшеничная, дрожжи, Соль, Сахар, маргарин. масло подсолнечное, молоко, жицо куриное Б7,2 г, Ж-10,8 г, У-49,8 ог, ЭЦ-300,60 ккал

Главный технолог

Ремизова

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана

Светлана Светлана _{Николаевна} Николаевна Дата: 2025.08.19 13:00:15 +03'00'



CAHKT-NETEPBY

МЕНЮ (Льготное) 16 день

13 нояб<u>ря</u> 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	обучальный в 5-11 классах на 2025 год
0020	Салат из свеклы с яйцом
020200000000000000000000000000000000000	Спекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б-3,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00ккал
250/10	Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Маслоп подсолнечное, Соль, лавровый лист, Укроп, Филе куриное
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами
	Минтай с/м,Қрупа рисовая, Лук репчатый Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимонная, Крахмал картофельный пист. Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,50ккал
200	Картофель отеариой
	Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,06г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый)
	5-1r W-02r V 15-20 72
60	днео ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	5 4.01, M - 2.55 f. Y - 30.60 f. 311 - 138yyan
50	Батон обогащенный микронутриентами
400	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭU - 136 ккал
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"
100	Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Дрожки. Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж- 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

Ремизова Светлана

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана

Николаевн Николаевна Дата: 2025.08.19 а 13:00:39 +03'00'





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 - 6,60г, ЭЦ - 110,60ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая. Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лапровый лист. Петрушка свежая Б - 4,7 г. Ж - 7.0 г, У - 28.3 г, ЭЦ - 170,8ккал
	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
	Брусника 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
30	Б - 4 г. Ж - 2,32 г. У - 25,98 г. ЭЦ - 136 ккал
100	Апельсин свежий
100	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 - 107,56ккал
	Сдоба обыкновенная
75	Мука пшеничная, Сахар, Масгарин, Масло подоблнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи 5,7 г. ж- 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 248,00ккал

Главный технолог

Ремизова Светлана

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19 13:01:05 +03'00'



CAHKT-NETEPBYPK

МЕНЮ (Льготное) 18 день <u>15 ноября</u> 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей моркови с яблоком
250/15/10	Б - 0.85 г, Ж - 6,50 г, У - 7,86г, ЭЦ - 93,30 ккал Щи из квашеной капусты с картофелем, отварной курицей и сметаной Капуста квашеная, картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная-паста, Масло подсолнечное, Филе куриное, Сметана. Соль, Петрушка, Лавровый лист Б - 6,1 г, Ж - 8,3г, У - 18,00 г, ЭЦ - 171,00 ккал
120	Печень , тушёная в соусе Печень говяжья,Мука пшеничная,Ссметана, Соль. Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная -паста 11,12 г, Ж - 12,02 г, У -10,23 г. ЭЦ - 205,00ккал
200	Пюре картофельное
200	Картофель, Молоко, Соль, Масло сливочное Б - 4,11 г, Ж - 7,1 г, У - 27,00г, ЭЦ - 188,00 ккал Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 21,3г, ЭЦ - 95,20ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 5 - 4.8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ -138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 ,00г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж- 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,40 ккал
60	Пряник Б - 3,6г, Ж- 1,8г, У - 46,8г, ЭЦ - 201,60 ккал

Главный технолог

Ремизова Светлана

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19 13:01:31 +03'00'



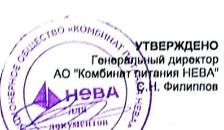
МЕНЮ (Льготное) 19 день 2025 г. 17 ноября__

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно
	Огурцы соленые Б - 0,8 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 ккап
Name of the last o	Паэлья 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 Б-10,25 г, Ж-21,37 г, У-45,11 г, ЭЦ-431.67ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	Б - 1 г, Ж - 0.2 г, У - 19.8г, ЭЦ - 86,00ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
-00	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, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
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, Мардарин. Яйцо столовое, 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 r, У - 4,9r, ЭЦ - 87,00 ккап

Главный технолог

согласовано Ремизова Директор школы N Ф.И.О. Светлана

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19 Николаевна 13:01:56 +03:00'



CALIKT-DETEROJOS

МЕНЮ (Льготное) 20 день ____18 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
100	Салат витаминный Капуста белокочанная сважяя. Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота, Соль, Масло подсолнечное 6 -1,20 г, ж - 6,33г, у - 7,66 г, ЭЦ - 67,00 ккал	
250/20	Суп рыбный с картофолом и порловой крупой Минтай фило с∕м, Картофоль. Крупа порловая, Лук регнатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп с Б - 7,12 г, Ж - 2,88 г, У - 19,80 г, ЭЦ -132,40 ккал	
100/20	Тофтоли мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свивина с/м, Батон, Муха пшеничная, Лух регчатый, Масло подсолнечнее, Соль, Томитывя паста, Сметана Б - 7,51 г. ж - 10.05 г. у - 10.07 г. 31 (- 170,08ккл)	
200	Каша врочновая "по-домашному" Крупа гречневая, Морковь, Лук ропчатый, Масло сливочное В -4.8 г, Ж -6,13 г, У - 13,86г, ЭЦ - 129,86ккал	
200	Напиток из шипоаника Плоды шиповника сушеные. Сахарный песок, Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал	
100	Яблоко свожоо Б-0,4 г, Ж-0,4 г, У-0,8г, ЭЦ-44,4ккия	
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55г, У -30,60 г, 3Ц - 130,00 ккип	
50	Батон обо гащонный микронутриентами Б - 4 г. Ж - 2,32 г. У - 25,98 г. ЭЦ - 130 кмал	
200	Молоко м.∂.ж. 2,5% в индивидуальной упаковко Б - 1,63 г, ж- 0,34 г, у -13,77 г, 3Ц - 73,1 кмап	
100	Булочка домашняя Муха пшенжчная, Сахар , Маргарин, Яйцо куринов, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечнов — Б - 7,20г, Ж - 10,0 г, У - 40,80г, ЭЦ - 300,60 ю	

Главный технолог

Ремизова Светлана

Подписано цифровой подписью: Светлана Ремизова Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19



МЕНЮ (Льготное) 21 день _19 ноября_ 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным
	Свекла свежая. Масло подсолнечное. Соль Б - 2.8 г, Ж - 6.40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 ккал
	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной
250/15/10	Картофель свежий, Капуста 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, ЭЦ -112,10ккал
	Печень по-строгановски
120	Печень говяжъя с/м, Масло подсолнечное,Лух репчатый,Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7г, Ж - 12,13г, У - 6,36 г, ЭЦ - 194,30ккал
200	Булгур с овощами
	Булгур, Масло сливочное. Соль. морковь. Кукуруза консервированная, 5 -6,8 г, Ж - 3,6г, У - 42,70 г, ЭЦ - 238,66ккал
200	Компот из свежих яблок
200	Яблоки сежие, Сахар-песок . Кислота лимонная Б - 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
30	Б - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25.98 г, ЭЦ - 136 юкал
100	Груша свежая
700	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 - 87,00ккал
60	Пряник

Главный технолог

СОГЛАСОВАНО Директор школы № Светлана

Ремизова

Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевна Николаевна 13:02:45 +03'00'



CAHICT-DETERBYPS

МЕНЮ (Льготное) 22 день _20 ноября__ 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь. Огурцы свежие. Соль. Кукуруза консервированный, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,06ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая. Капуста белокочанная свежая. Картофель свежий, Морковь свежая. Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Свяяр-песок, Кислота лимонная. Курица отварная (филе), Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 9,85г, Ж - 7,20г, У - 15,00г, ЭЦ -178,0 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Говадина с'м, Свинина с'м, Макаронные изделия, Масло сливочное, Морковь, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лавровый лист, Лук репчатый, Соль Б-11,31 г. Ж - 15,15г, У - 41,85 г. ЭЦ - 296,35ккап
200	Сок фруктовый (персиковый)
	Б - 1 г, Ж - 0.2 г, У - 15.00 г, ЭЦ - 76,00 кмал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
W7AU.79	Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккап
50	Батон обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее
	Б - 0,4г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
	Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная
	Муха пшеничная, Маргарин, Молоко Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,90г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 кклл

Главный технолог

Ремизова Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Светлана Николаевна Дата: 2025.08.19
Николаевна 13:03:09 +03:00'



МЕНЮ (Льготное) 23 день 21 ноября 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 Б - 1,6 г, Ж - 5.1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00ккал
	Суп картофельный с горохом и гренками
250/10	Картофель, Морковь, Лук репчатый, 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, Масло подсолнечное, Лух репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый 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-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0.1 г, У - 23.5 г, ЭЦ - 97.2 ккал
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
60	Б - 4,8 г. Ж - 2.55 г, У - 30,60г. ЭЦ - 138.00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Апельсин свежий
	Б - 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 ккол
	Зефир витаминизированный
35	5 - 0,63 г. Ж - 20,1 г. У - 28,20 г. ЭЦ - 101,60кмал
Autoriae III	0 - 0,001, 70 - 20,111, 7 - 20,201, Oct 101,000,000

Главный технолог

СОГЛАСОВАНО Директор школы Nr Светлана Ф.И.О.

Ремизова Подписано цифровой подписью: Ремизова Светлана Николаевн николаевна Дата: 2025.08.19 а 13:03:44 + 03:00°



МЕНЮ (Льготное) 24 день

_22 ноября__ 2025 г*.*

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей моркови с яблоком
700	Морковь, Яблоки свежие, Масло подсолнечное Б - 0,85 г. Ж - 6,50 г, У - 7,88г, ЭЦ - 93,30 ккал
	Суп пюре из овощей с гренками
250/10	Копусто белокочанная свежая, Картофоль, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Муха пшеничная, Молоко, Масло подсолнечное, Соль, Батон нарезней Б -5.75 г, Ж - 10,58г, У - 18,50г, ЭЦ - 175,10 кхал
400	Котлета рыбная "любительская"
100	Фило минтая с/м , Морковь. Лух рогчатый, Яйцо, Молоко, Соль, Масло сливочное, Бэтон нарезной Б -12,60г, Ж - 3,80 г, У -6,00 г, ЭЦ - 110,00ккал
200	Пюре картофельное
200	Картофель, Молоко, Соль, Масло сливочное Б - 4,11 г. Ж - 7.1 г. У - 27.00г. ЭЦ - 188.00 ккал
200	Компот из апельсинов
200	Апельсины свожие, Сахар Б - 0.5г, Ж - 0,1 г, У - 21,3г, ЭЦ - 95,20ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
15.50	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ -138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 ,00г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее
,00	Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,40 ккал
75	Печенье в ассортименте
	// Б - 9,00г, Ж- 7,50г, У - 33,60г, ЭЦ - 207,00 ккал
100	Молоко м.д.ж. 2,5% виндивидуальной упаковке
	Б 0 ,92г, Ж- 5,08 г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,58ккал

Главный технолог