



МЕНЮ (Льготное)

1 день

3 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
10/25	Бутерброд с маслом сливочным Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	Каша гречневая молочная с маслом сливочным Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 9,6 г, Ж - 8,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	Печенье в ассортименте Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Огурец солёный порционно Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	Филе индейки по-строгановски Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
10/25	Бутерброд с маслом сливочным Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
200	Каша гречневая молочная вязкая Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,7 г, Ж - 9,40 г, У - 39,0 г, ЭЦ - 263,9 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
50	Печенье в ассортименте Б - 6 г, Ж - 5 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец солёный порционно Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист
100	Филе индейки по-строгановски Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль
180	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5,9 г, Ж - 6,76 г, У - 32,4 г, ЭЦ - 181,2 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

2 день

4 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
150/20	Запеканка из творога со сгущенным молоком Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	Апельсин свежий 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
60	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53,1 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, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,46 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Сахар, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал
150	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
180/30	Запеканка из творога со сгущенным молоком Творог, Крупа манная, Сахар, Сахар-песок, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,30 г, Ж - 5,33 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 88,3
250/5/5	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,
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Сахар, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
180	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 4,4 г, Ж - 7,6 г, У - 31,4 г, ЭЦ - 217,0 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



Согласовано
Директор школы № 501
Ф.И.О. Жданова Е.Е.



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

МЕНЮ (Льготное)
3 день
5 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа пшено, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,73 г, Ж - 9,25 г, У - 27 г, ЭЦ - 207,2 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,61 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 3,10 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 93,6 ккал
90	Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши) Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал
150	Картофель отварной Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 ккал
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
230	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") Крупа пшено, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 4,51 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/5	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист
100	Ватрушка рыбная запечённая Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное
180	Картофель отварной Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,45 г, Ж - 6,36 г, У - 24,36 г, ЭЦ - 168,4 ккал
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

4 день

6 февраля 2025 г.

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

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

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
200/10	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 12,7 г, Ж - 10,6 г, У - 40,3 г, ЭЦ - 307,4 ккал
10/5/25	Бутерброд с сыром Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж - 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/5	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный
100	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ - 189 ккал
180	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,3 г, Ж - 6,72 г, У - 38,5 г, ЭЦ - 234,4 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 502
Ф.И.О.

[подпись]



«КОМТВЕРЖДЕНО»
Генеральный директор
АО "Комбинат питания Кировский"
Жданова Е.Е.

МЕНЮ (Льготное)

5 день

7 февраля 2025 г.

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

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,8 ккал
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	Голубцы ленивые Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 286,6 ккал
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
200/15	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 15,8 г, Ж- 16,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 358 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль
250/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная,
280	Голубцы ленивые Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____