

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 386  
Ф.И.О. Ильинская Ю.А.



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



### МЕНЮ (Льготное)

1 день

17 марта 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> 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	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	<b>Печенье в ассортименте</b> 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	<b>Огурец свежий порционно</b> Огурцы свежие Б - 0,5 г, Ж - 0,06 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 7,2 ккал
200/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> 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	<b>Филе индейки по-строгановски</b> 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	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 386  
Ф.И.О. Зурф Мухомбетовна Ю.А.



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



**МЕНЮ (Льготное)**  
**1 день**  
**17 марта 2025 г.**

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
200	<b>Каша гречневая молочная вязкая</b> 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	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
50	<b>Печенье в ассортименте</b> 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	<b>Огурец свежий порционно</b> Огурцы свежие Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 1,7 г, ЭЦ - 12,0 ккал
250/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,6 г, Ж - 3,78 г, У - 12,5 г, ЭЦ - 136,3 ккал
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал
180	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5,9 г, Ж - 6,76 г, У - 32,4 г, ЭЦ - 181,2 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_