

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 386

Ф.И.О.

Юрий Николаевич Н.А.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания "Кировский"

Е.Е.Жданова

МЕНЮ (Льготное)

7 день

6 мая 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 нарезной обогащенный, Джем в ассортименте Б - 2,2 г, Ж- 1,1 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 - 60,00 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	Помидор свежий порционно Помидоры свежие Б - 0,7 г, Ж - 0,7 г, У - 3,3 г, ЭЦ - 14,4 ккал	
200/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,5 г, Ж - 2,36 г, У - 15,7 г, ЭЦ - 110,8 ккал	
240	Плов с куриным филе Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 13,47 г, Ж - 16,44 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4 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 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	

Главный технолог

Ю.Н.

Зав. производством

Е.Е.

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 386
Ф.И.О. Ирина Михайловна Ю.А.



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания "Кировского"
Е.Е. Жданова
Санкт-Петербург



МЕНЮ (Льготное)
8 день
6 мая 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежих помидоров Помидоры свежие, Лук зеленый, Масло растительное, Соль Б - 1,0 г, Ж - 4,5 г, У - 6,2 г, ЭЦ - 69,3 ккал
250/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,84 г, Ж - 2,95 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 118,3 ккал
300	Плов с куриным филе Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 17,1 г, Ж - 20,55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 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 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
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 386

Ф.И.О.

Юлия Владимировна Юрченко



АО "Комбинат питания "Кировский"

Е.Е. Жданова

МЕНЮ (Льготное)

8 день

7 мая 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж - 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	Сыр порциями Б - 3,45 г, Ж - 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68,0 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла свежая, Масло растительное, 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 белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 80,8 ккал
90/30	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Масло растительное, 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	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 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

Главный технолог

Юрченко

Зав. производством

Жданова