

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 386

Ф.И.О. Ирина Михайловна Иванова



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания "Кировский"

Е.Е.Жданова

**МЕНЮ (Льготное)**

**8 день**

23 апреля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b> 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	<b>Сыр порциями</b> Б - 3,45 г, Ж- 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68,0 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	<b>Груша свежая</b> 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	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж- 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> 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	<b>Печень по-строгановски</b> 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	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 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 - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 386  
Ф.И.О. Юриева Наталья Александровна



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
АО "Комбинат питания Кировского"  
В.Е. Жданова



**МЕНЮ (Льготное)  
9 день**

23 апреля 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла, Масло растительное, Соль Б - 4,1 г, Ж - 8,61 г, У - 6 г, ЭЦ - 90,6 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 6,9 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 17,74 г, У - 16,6 г, ЭЦ - 264,4 ккал
200	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 106 ккал
150	<b>Груша свежая</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 16,46 г, ЭЦ - 70,6 ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог

Зав. производством