



493

*Александр Н.И.*



### МЕНЮ (Льготное)

1 день

17 02 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 солёный порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 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 Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал Б - 9,3 г
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 - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Огурец солёный порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/15/10	<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
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3
200/15	<b>Макаронные изделия отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 15,8 г, Ж - 16,1 г, У - 37,6 г, ЭЦ - 358,0 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 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 - 136 ккал
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм

Главный технолог *[Подпись]*

Зав. производством *[Подпись]*



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 493  
Ф.И.О. Васильева Н.Л.

493

Васильева Н.Л.



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

## МЕНЮ (Льготное)

2 день

18 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
150/20	<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> 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	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> 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	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> 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	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> 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	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 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 свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 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 нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,30 г, Ж - 5,33 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 68,3 ккал
250/10/5	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная.
100	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 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 свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 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 нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	<b>Печенье</b> Б - 9,0 г, Ж - 7,5 г, У - 33,6 г, ЭЦ - 207,0 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

493

*Дуценко Н.А.*



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

**МЕНЮ (Льготное)**

**3 день**

19 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")</b> 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	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> 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	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,61 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> 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	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> 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	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 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

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 4,51 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист
100	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное
200	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,1 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 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 - 136 ккал
150	<b>Груша свежая</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
100	<b>Булочка "домашняя"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

493

*Дегенко Н.С.*

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



### МЕНЮ (Льготное)

4 день

20 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	<b>Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным</b> 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	<b>Бутерброд с сыром</b> Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж - 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 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
100	<b>Мандарин свежий</b> 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	<b>Салат из квашеной капусты</b> 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	<b>Суп картофельный с горохом и гренками</b> 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	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 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

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гренками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный
100	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> 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
200	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 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 - 136 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

493

*Директор Н.И.*

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



**МЕНЮ (Льготное)**

**5 день**

21 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
160/15	<b>Макаронны отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал	
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 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	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	<b>Винегрет овощной</b> 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	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> 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	<b>Голубцы ленивые</b> 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	<b>Кисель из плодов шиповника</b> 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	<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	

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	
100	<b>Винегрет овощной</b> Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль	
250/10/5	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана,	
300	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль	
200	<b>Кисель из плодов шиповника</b> 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	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 136 ккал	
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал	
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль	

Главный технолог

*С.И.*

Зав. производством

*И*