


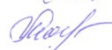
Без ГМО
И
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

«Утверждаю»
Директор школы № _____

МКП «Городской комбинат школьного питания»
М Е Н Ю школы № _____
На 26 октября 2020 г.
Меню по возрастам, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ ТТК	ЭЦ ккал	Б	Ж	У	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
63-50 (льготники, платники)							
	66	0,08	6,70	0,12	Масло сливочное	10	8,04
213	223	11,68	14,71	10,93	Фрикадельки из говядины (говядина, хлеб, молоко, лук, мука, масло раст.)	80	34,64
310	201	3,54	4,5	34,61	Гарнир «Забава» (крупа гречн., рис, масло сл.)	150	9,78
902	75	0,75	0	18	Кисель витаминизированный (кисель из концентрата, вода)	200	8,55
-	102	3,07	0,41	20,91	Хлеб йодированный БХП	41	2,49
	667	19,12	26,32	84,57	Итого		63,50
Дополнительно							
166	157	6,89	5,98	18,91	Суп картофельный с домашней лапшой, с говядиной (говядина, лапша домашняя, морковь, лук репч., масло раст., соль йодир.)	15/250	20,10
53	258	10,77	4,59	42,75	Каша молочная «Улыбка» с маслом (крупа овсяная Геркулес, крупа рисовая, молоко 3,2%, сахар-песок, соль йодир., масло слив.)	200/5	20,40
556	118	9,6	6,71	4,8	Поджарка из рыбы (минтай, мука, лук репч., масло растит., соль йодир.)	50/15	13,00
975	198	10,96	13,58	2,39	Гуляш из индейки (индейка, лук репчатый, том.паста, соль йодир., мука пш., масло слив.)	45/45	46,30
218	171	8,68	12,03	7,13	Котлеты рубленые, запеченные с молочным соусом (мясо гов., хлб, молоко, сыр, масло сл., мука)	70	32,60
213	222	11,68	14,71	10,93	Фрикадельки из говядины (говядина, хлеб, молоко, лук, мука, масло раст.)	80	34,60
552	203	3,6	4,7	36,4	Рис отварной (рис, масло сл., соль йодир)	150	9,70
532	82	1,57	4,2	9,47	Рагу овощное (картофель, капуста св., морковь, лук репч., масло раст., чеснок, соль йодир., соус кр.осн)	100	5,50
370	18	0,24	1,11	1,78	Соус красный основной (лук, морковь, мука, масло раст., масло слив., т. паста, сольйодир)	30	1,40
511	206	5,42	9,29	25,33	Кокроки с капустой (мука, сахар-песок, масло сл., яйцо, фарш из св. капусты)	75	11,20
55	239	7,81	10,7	27,7	Сосиска запеченная в тесте (тесто сдобное, сосиска молочная, яйца)	30/50	23,00
327	240	5,74	5,8	41,17	Булочка «Три лепестка» (мука, сахар-песок, дрожжи, яйцо, масло сл.)	75	10,40
902	75	0,75	0	18	Кисель витаминизированный (кисель из концентрата, вода)	200	8,60
514	96	2,36	2,2	16,8	Какао-напиток (какао, молоко 3,2%, сахар-песок)	200	10,50
-	-	-	-	-	Чай пакетированный	200	8,10
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром (чай, сахар-песок)	200	1,20
603	29	1,55	1,45	2,17	Чай с молоком (чай, молоко)	50/150	5,90
-	-	-	-	-	Вода негазированная	0,5 л.	22,50
-	91	0	0	24	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	8,77
-	62	1,87	0,25	12,75	Хлеб йодированный БХП	25	1,50
-	47	0,4	0,4	9,8	Яблоки свежие	100	11,30

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР
КАЛЬКУЛЯТОР
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

 А.М.ШАХОВА
 А.П.МАЛЫГИНА

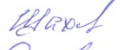

<http://комбинат-уу.рф>

Без ГМО
и
пищевых добавок

«Утверждаю»
Директор школы № _____

МКП «Городской комбинат школьного питания»
М Е Н Ю школы № _____
На 27 октября 2020 г.
Меню по возрастам, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ ТТК	ЭЦ ккал	Б	ЖБ	У	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
63-50 (льготники, платники)							
973	274	37,7	16,6	26,9	Биточки из индейки с маслом (филе индейки, хлеб, вода, сухари панир., масло слив., соль йодир.)	80/5	47,95
371	132	3,06	4,43	20,04	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)	150	10,77
432	56	0,22	0,05	13,76	Чай с лимоном (чай, сахар-песок, лимон)	200/4	2,33
-	100	3	0,4	20,4	Хлеб йодированный БХП	40	2,45
	562	43,98	21,48	81,1	Итого		63,50
Дополнительно							
149	175	6,66	9,93	14,73	Рассольник Домашний с говядиной, со сметаной(говядина, картофель, морковь, лук репч., масло раст., капуста свеж., огурцы солен., сметана 15%)	15/250/10	22,00
626	134	8,54	6,69	9,94	Котлеты рыбные (минтай, хлеб, сухари панир., масло раст., соль йод.)	80	14,50
675	210	14,49	15,2	3,81	Мясо тушеное с морковью и луком (мясо гов., морковь, лук, масло раст., томат, мука пш.)	50/50	45,30
523	478	18,2	27,4	39,5	Плов с говядиной и овощами (мясо гов., рис, морковь, лук реп., масло раст., т.паста)	50/150	54,70
973	214	37,66	12,98	26,84	Биточки из индейки (филе индейки, хлеб, вода, сухари панир., масло слив.)	80	43,90
307	125	3,5	2,6	21,8	Макароны отварные (макаронные изделия, масло сл.)	100	7,50
371	132	3,06	4,43	20,04	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло слив., соль йод.)	150	10,80
370	18	0,2	1,11	1,78	Соус красный основной (лук, морковь, мука, масло раст., масло слив., т.Паста, соль)	30	1,40
92	235	8,46	11,4	24,8	Пицца «Школьная»(сыр, тесто сдоб., колбаса вр, лук реп., раст.масло, т.паста, сметана)	80	26,00
60	225	8,91	8,02	29,36	Пирожки печеные с мясом и рисом(тесто сдоб., мясо гов., лук, крупа рисовая, масло раст.)	75	20,70
511	234	4,3	8,6	34,6	Кокроки с яблоками (мука, сахар-песок, масло слив., яйцо, яйца, соль, молоко, яблоки)	75	15,60
611	99	0,57	0,07	24,09	Компот из сухофруктов с витамином С(сухофрукты, сахар-песок, витамин С.)	200	4,10
-	-	-	-	-	Чай пакетированный	200	8,10
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром(чай, сахар-песок)	200	1,20
603	29	1,55	1,45	2,17	Чай с молоком(чай, молоко)	50/150	5,90
-	-	-	-	-	Вода негазированная	0,5 л.	22,50
-	91	0	0	24	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	8,77
-	62	1,87	0,25	12,75	Хлеб йодированный БХП	25	1,50
-	47	0,4	0,4	9,8	Яблоки свежие	100	11,30

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  А.М.ШАХОВА
КАЛЬКУЛЯТОР  А.П.МАЛЫГИНА
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

<http://комбинат-уу.рф>

Без ГМО
И
пищевых добавок

«Утверждаю»
Директор школы № _____

МКП «Городской комбинат школьного питания»
М Е Н Ю школы № _____
На 28 октября 2020 г.
Меню по возрастам, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ ГТК	ЭЦ кк ал	Б	Ж	У	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
63-50 (льготники, платники)							
974/683	337	25,47	10,82	34,46	Запеканка из творога с курагой с соусом молочным сладкий (творог, сахар-песок, яйцо, масло слив., сухари панир., сметана, курага, крупа манная, соль йодир.)	150/50	50,70
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром (чай, сахар-песок)	200	1,21
776	56	4,7	4,04	0,25	Яйцо вареное	1 шт.	9,36
-	92	2,77	0,37	18,87	Хлеб йодированный	37	2,23
	522	32,99	15,25	62,68	Итого		63,50
Дополнительно							
892/619	157	6,52	5,95	19,39	Суп картофельный с рисовой крупой и фрикадельками (картофель, морковь, лук репч., масло раст., крупа рисовая, соль йодир., фрикадельки мясные)	20/250	17,00
974/683	337	25,47	10,82	34,46	Запеканка из творога с курагой с соусом молочным сладкий (творог, сахар-песок, яйцо, масло слив., сухари панир., сметана, курага, крупа манная, соль йодир.)	150/50	50,70
580	114	13,8	5,15	3,2	Рыба запеченная в жарочном шкафу(минтай, масло раст., лимон, мука пшен., масло раст., соль йодир.)	75	21,40
551	264	15,07	20,3	5,11	Бефстроганов (мясо гов, лук, масло раст., мука пш., сметана, масло слив., т.паста, соль йодир.)	50/50	50,90
230	326	17,7	19,2	20,6	Буузы-позы(мука пшен., яйцо, соль йодир., говядина, лук репч.)	2/75	49,40
629	182	2,3	10,02	20,7	Рис с овощами (рис, морковь, лук реп, масло раст., соль йодир, масло слив.)	100	13,20
304	78	1,96	4,52	7,41	Капуста тушеная «Русалочка» (капуста св., капуста морская суш., мука пш., морковь, лук, т.паста, мука, сахар-песок, специи)	100	13,20
2	18	0,2	1,11	1,78	Соус красный основной (лук, морковь, мука, масло раст., масло слив., т. Паста, соль)	30	1,40
55	239	7,8	10,8	27,7	Сосиска запеченная в тесте(тесто сл., сосиска, яйцо)	30/50	23,00
19	204	9,17	10,4	18,3	Беляши по-школьному (мука, вода, соль йодир, дрожжи, говядина, лук репч., перец, масло раст.)	80	22,40
344	243	4,9	5,4	43,7	Булочка «Жучок с повидлом» (мука, дрожжи, сахар-песок, яйцо, м.слив., повидло)	75	11,10
695	74	0,15	0,13	18,18	Компот из свежих яблок и груш с вит С (яблоки, груши, сахар-песок, лимон. кислота, аскорбин. кислота)	200	12,20
-	-	-	-	-	Чай пакетированный	200	8,10
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром(чай, сахар-песок)	200	1,20
603	29	1,55	1,45	2,17	Чай с молоком(чай, молоко)	50/150	5,90
-	-	-	-	-	Вода негазированная	0,5 л.	22,50
-	91	0	0	24	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	8,77
-	62	1,87	0,25	12,75	Хлеб йодированный БХП	25	1,50
-	47	0,4	0,4	9,8	Яблоки свежие	100	11,30

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

 А.М.ШАХОВА

КАЛЬКУЛЯТОР

 А.П.МАЛЫГИНА



ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

<http://комбинат-уу.рф>

Без ГМО
и
пищевых добавок

МКП «Городской комбинат школьного питания»
М Е Н Ю школы № _____
На 29 октября 2020 г.
Меню по возрастам, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ ТТК	ЭЦ к/кал	Б	Ж	У	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
63-50 1-4-е классы (льготники, платники)							
256	189	13,94	12,42	5,37	Колобки «Приморье»с маслом(горбуша, рис, лук, яйцо, масло раст., соль)	80/5	41,18
867	138	2,9	5,8	18,5	Пюре Рыжик II вариант(картофель, морковь, молоко, масло слив., соль йодир)	150	12,56
432	75	0,3	0,1	18,2	Напиток из шиповника (шиповник, лимон, сахар-песок)	200	7,69
-	85	2,55	0,34	17,34	Хлеб йодированный БХП	34	2,07
	487	19,69	18,66	59,41	Итого		63,50
Дополнительно							
165	162	6,36	9,44	13,15	Борщ со свежей капустой, картофелем, с говядиной и сметаной(говядина,картофель, капуста, свекла, морковь, лук репч., томат паста, соль йод., сметана)	15/250/10	20,70
256	189	13,94	12,42	5,37	Колобки «Приморье»с маслом (горбуша, рис, лук, яйцо, масло раст., соль)	80/5	41,20
550	195	14,3	14,06	3,03	Гуляш мясной (говядина, лук репч., томат паста, масло раст., соль йод.)	50/50	45,90
804	205	15,79	15,39	0,75	Пудинг мясной (говядина, масо слив., яйцо, молоко, соль йодир.)	70	51,10
867	138	2,9	5,8	18,5	Пюре Рыжик II вариант(картофель, морковь, молоко, масло слив., соль йодир)	150	12,60
541	157	7,13	7,12	16,2	Фасоль, тушенная с помидорами (фасоль, лук репч., помидоры, масло растит., зелень, соль йодир.)	100	20,60
370	18	0,2	1,11	1,78	Соус красный основной (лук, морковь, мука, масло раст., масло слив., т. Паста, соль)	30	1,40
800	265	5,08	5,7	48,2	Пирог открытый сладкий (мука, молоко, сахар-песок, масло слив., яйцо, дрожжи, соль йодир.)	75	15,70
92	235	8,4	11,4	24,8	Пицца Школьная(сыр, тесто сдоб., колбаса вар, лук реп., раст.масло, т.паста, сметана)	80	26,00
672	207	10,0	10,99	17,15	Хачапури с сыром(мука пшен., масло слив., молоко, сахар-песок, соль йодир., дрожжи пресс., сыр., яйцо)	60	29,80
432	75	0,38	0,13	18,2	Напиток из шиповника (шиповник, лимон, сахар-песок)	200	5,70
-	-	-	-	-	Чай пакетированный	200	8,10
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром(чай, сахар-песок)	200	1,20
603	29	1,55	1,45	2,17	Чай с молоком(чай, молоко)	50/150	5,90
-	-	-	-	-	Вода негазированная	0,5 л.	22,50
-	91	0	0	24	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	8,77
-	62	1,87	0,25	12,75	Хлеб йодированный БХП	25	1,50
-	47	0,4	0,4	9,8	Яблоки свежие	100	11,30

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР  А.М.ШАХОВА
КАЛЬКУЛЯТОР  А.П.МАЛЫГИНА
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

<http://комбинат-уу.pdf>

Без ГМО
и
пищевых добавок

«Утверждаю»
Директор школы № _____

МКП «Городской комбинат школьного питания»
М Е Н Ю школы № _____

На 30 октября 2020 г.

Меню по возрастам, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ ТТК	ЭЦ ккал	Б	Ж	У	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
63-50 1-4-е классы (льготники, платники)							
217	227	14,42	16,22	5,8	Сеченик мясной (говядина, яйцо, лук репч., масло растит., сухари панир.)	80	39,70
307	187	5,3	3,9	32,7	Макаронные изделия отварные (макарон изд, масло слив., соль йодир.)	150	7,47
908	132	0,7	0,2	31,7	Компот из кураги и облепихи протертой с сахаром с витамином С (курага, облепиха протертая с сахаром, сахар-песок, аскорбиновая кислота)	200	5,54
	66	0,04	3,6	0,06	Масло сливочное	10	8,06
-	112	3,37	0,45	22,95	Хлеб йодированный БХП	45	2,73
	724	23,83	24,37	93,21	Итого		63,50
Дополнительно							
156	154	4,57	9,57	12,38	Суп картофельный с кукурузой и колбасой (картофель, кукуруза, колбаса докт., морковь, лук репч., масло растит., соль йодир.)	25/225	26,30
250	141	15,6	8,5	0,3	Рыбка «Янтарная» (минтай, сыр, яйцо, масло раст., сметана, соль йодир.)	70	54,30
575	277	16,7	19,2	9,2	Мясо тушеное с капустой (говяд., масло растит., капуста белокач., морковь, лук репч., том. паста, мука, сахар-песок, соль йодир.)	50/150	52,70
217	227	14,42	16,22	5,8	Сеченик мясной (говядина, яйцо, лук репч., масло растит., сухари панир.)	80	39,70
973	183	11,64	10,74	9,94	Биточки из индейки (индейка, хлеб пшен., сухари панир., соль йодир.)	70	43,90
307	187	5,3	3,9	32,7	Макаронные изделия отварные (макарон изд, масло слив., соль йодир.)	150	7,50
313	158	2,3	8,5	17,9	Картофель запеченный по-московски (картофель, масло раст., масло сл.)	100	12,10
370	18	0,2	1,11	1,78	Соус красный основной (лук, морковь, мука, масло раст., масло слив., т. Паста, соль)	30	1,40
658	285	8,9	13,7	31,5	Пицца со свежими перцами и помидорами (сыр, тесто едоб., колбаса вар, лук репч., перец сл., раст. масло, помидор св., маслины)	80	34,60
589	304	10,5	15,3	31,1	Хот-дог закрытый (тесто едоб., сосиска, огурец сол., сыр., т.паста, масло раст.)	100	35,70
333	193	3,43	6,1	31,18	Булочка «Вертуга с яблоками» (мука, сахар-песок, молоко, дрожжи, яйцо, яблоко)	75	17,00
908	132	0,7	0,2	31,7	Компот из кураги и облепихи протертой с сахаром с витамином С (курага, облепиха протертая с сахаром, сахар-песок, аскорбиновая кислота)	200	5,50
-	-	-	-	-	Чай пакетированный	200	8,10
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром (чай, сахар-песок)	200	1,20
603	29	1,55	1,45	2,17	Чай с молоком (чай, молоко)	50/150	5,90
-	-	-	-	-	Вода негазированная	0,5 л.	22,50
-	91	0	0	24	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	8,77
-	62	1,87	0,25	12,75	Хлеб йодированный БХП	25	1,50
-	47	0,4	0,4	9,8	Яблоки свежие	100	11,30

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

А.М.ШАХОВА

КАЛЬКУЛЯТОР

А.П.МАЛЫГИНА

ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

<http://комбинат-уу.рф>

Без ГМО
и
пищевых добавок

«Утверждаю»
Директор школы № _____

МКП «Городской комбинат школьного питания»

М Е Н Ю школы № _____

На 31 октября 2020 г.

Меню по возрастам, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

№ ТТК	ЭЦ ккал	Б	Ж	У	Наименование блюда	Выход, г	Цена, руб.
					<u>63-50 (льготники, платники)</u>		
193	229	10,7	15,4	11,9	Тефтели мясные с соусом (мясо гов., хлеб, лук, мука, масло раст., соус красн.осн., соль йодир.)	80/30	
552	203	3,6	4,7	36,4	Рис отварной (рис, масло сл., соль йодир)	150	
611	99	0,57	0,07	24,09	Компот из сухофруктовс витамином С(сухофрукты, сахар-песок, лимон. кислота, аскорб. кислота)	200	
	66	0,04	3,6	0,06	Масло сливочное	10	
-	112	3,3	0,4	23	Хлеб йодированный БХП	47	
	709	18,21	24,17	95,45	Итого		63,50
					<u>Дополнительно</u>		
217	151	7,2	8,4	11,6	Суп из овощей с фасолью, с говядиной (говядина, картофель, лук реп., морковь, фасоль, масло раст., соль йод.)	15/250	
193	229	10,7	15,4	11,9	Тефтели мясные с соусом (мясо гов., хлеб, лук, мука, масло раст., соус красн.осн., соль йодир.)	80/30	
262	139	12,8	7,04	6,2	Биточки рыбные, запеченный с сыром (минтай, хлеб, сметана, лук, сыр, масло растит., соль йодир.)	70	
552	203	3,6	4,7	36,4	Рис отварной (рис, масло сл., соль йодир)	150	
370	18	0,2	1,11	1,78	Соус красный основной (лук, морковь, мука, масло раст., масло слив., т. Паста, соль)	30	
60	185	5,02	4,6	30,7	Пирожки печеные с картофелем (мука, сахар-песок, масло сл, яйцо, картофель, лук репчат., масло раст.)	75	
322	259	4,7	3,7	45,3	Ватрушка с повидлом(мука, сахар-песок, масло слив, яйцо, соль йодир, повидло)	75	
611	99	0,57	0,07	24,09	Компот из сухофруктовс витамином С(сухофрукты, сахар-песок, лимон. кислота, аскорб. кислота)	200	
-	-	-	-	-	Чай пакетированный	200	8,10
663	37	0,05	0,02	9,1	Чай с сахаром(чай, сахар-песок)	200	1,20
603	29	1,55	1,45	2,17	Чай с молоком(чай, молоко)	50/150	5,90
-	-	-	-	-	Вода негазированная	0,5 л.	22,50
-	91	0	0	24	Сок фруктовый в потребительской упаковке	1/200	8,77
-	62	1,87	0,25	12,75	Хлеб йодированный БХП	25	1,50
-	47	0,4	0,4	9,8	Яблоки свежие	100	11,30

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

А.М.ШАХОВА

КАЛЬКУЛЯТОР

А.П.МАЛЫГИНА

ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

<http://комбинат-уу.рф>