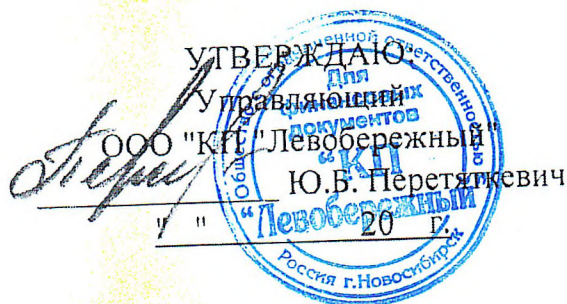




МЕНЮ

« 10 » 09 2026 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
Комплекс бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов		
<i>Обед</i>		
Гречаники	70	250,67
Соус молочный	50	53,37
Пюре картофельное	120	116,68
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб ржано-пшеничный	30	74,21
СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 91,40 руб.		
Комплекс льготного питания обучающихся начальных классов		
<i>Обед</i>		
Гречаники	90	268,79
Соус молочный	50	53,37
Пюре картофельное	120	116,68
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб ржано-пшеничный	30	74,21
СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 105,00 руб.		

Технолог Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой

14 48



СОГЛАСОВАНО

Директор
МБОУ СОШ №29

Г.Ю. Белобородова

« » 20__ г.



УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий

ООО "КП "Левобережный"

Ю.Б. Перетяткевич

« » 20__ г.

МЕНЮ

"10" 09

2026 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал	Стоимость, руб.
Комплекс льготного питания 5-11 кл.			
Обед			
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	120,39	105,00
Гречаники	70	238,33	
Соус молочный	50	53,37	
Пюре картофельное	120	116,68	
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57	
Хлеб пшеничный	60	135,18	
Хлеб ржано-пшеничный	40	98,95	
Комплекс льготного питания детей военнослужащих 5-11 кл.			
Обед			
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	120,39	105,00
Гречаники	70	238,33	
Соус молочный	50	53,37	
Пюре картофельное	120	116,68	
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57	
Хлеб пшеничный	60	135,18	
Хлеб ржано-пшеничный	40	98,95	

Технолог

Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой

14 49



СОГЛАСОВАНО

Директор

МБОУ СОШ №29

Г.Ю. Белобородова

« » 20 г.



МЕНЮ

"10" 09

2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий

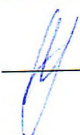
ООО "КП "Левобережный"

Ю.Б. Перетяткевич



Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 7-11 лет (1 смена)		
Завтрак		
Сыр (порциями)	10	35,30
Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	200	195,68
Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	41,88
Хлеб пшеничный	30	67,59
Хлеб ржано-пшеничный	20	49,47
Сок фруктовый, т/п	200	89,60
Обед		
Салат из белокочанной капусты	100	92,56
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	120,39
Гречаники	70	238,33
Соус молочный	50	53,37
Пюре картофельное	120	116,68
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб ржано-пшеничный	30	74,21
Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 7-11 лет (2 смена)		
Обед		
Салат из белокочанной капусты	100	92,56
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	120,39
Гречаники	70	238,33
Соус молочный	50	53,37
Пюре картофельное	120	116,68
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб ржано-пшеничный	30	74,21
Полдник		
Булочка "Домашняя"	75	267,46
Сок фруктовый, т/п	200	89,60

Технолог  Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой 

14 49



СОГЛАСОВАНО

Директор
МБОУ СОШ №29

Г.Ю. Белобородова

« » 20__ г.



МЕНЮ

"10" 09

2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий

ООО "КП "Левобережный"

Ю.Б. Перетяткевич

20__ г.



Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 12 лет и старше (1 смена)		
Завтрак		
Сыр (порциями)	10	35,30
Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	200	195,68
Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	41,88
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб ржано-пшеничный	30	74,21
Сок фруктовый, т/п	200	89,60
Обед		
Салат из белокочанной капусты	100	92,56
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	150,49
Гречаники	70	238,33
Соус молочный	50	53,37
Пюре картофельное	150	154,34
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	60	135,18
Хлеб ржано-пшеничный	40	98,95
Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 12 лет и старше (2 смена)		
Обед		
Салат из белокочанной капусты	100	92,56
Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	150,49
Гречаники	70	238,33
Соус молочный	50	53,37
Пюре картофельное	150	154,34
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	60	135,18
Хлеб ржано-пшеничный	40	98,95
Полдник		
Булочка "Домашняя"	75	267,46
Сок фруктовый, т/п	200	89,60

Технолог

Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой

14 49



Директор
МБОУ СОШ №29

« » 20 ____ г.

Ю.Б. Перетяткевич



"10" 09 2026 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал	Стоимость, руб.
Комплекс горячего питания			
Завтрак			
Сыр (порциями)	10	35,30	15,00
Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	200	195,68	35,00
Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	41,88	15,00
Хлеб пшеничный	30	67,59	5,00
ИТОГО в день:			70,00
Обед			
Гречаники	70	238,33	65,00
Соус молочный	50	53,37	10,00
Пюре картофельное	120	116,68	35,00
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57	20,00
Хлеб пшеничный	30	67,59	5,00
ИТОГО в день:			135,00

Технолог

Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой

IN 49