МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность Белки	Жиры	Углев	ККал	Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
					Завтрак платного питания	
1.6	8.4	20	176	.030/40/10	Бутерброд с маслом и повидлом	38-34
6.2	7.5	37	240	.200/10	Каша пшенная молочная с маслом (вязкая)	41-49
0.1	0	15	60	.200	Чай с сахаром (витаминный)	4-23
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
1.04	0	10.53	49	.130 гр.	Мандарины свежие	49-92
13	16	107	647			140-56
					Комплекс платного питания(1 перемена)	
0.6	0.8	2	11	.080	Огурцы свежие порционные	26-11
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	60-08
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	19-95
0.1	0	15	60	.200	Чай с сахаром (витаминный)	4-23
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
18	15	85	548			116-95
					Комплекс платного питания	
0.6	0.8	2	11	.080	Огурцы свежие порционные	26-11
3.4	4.4	22.1	141	.250/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	12-59
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	60-08
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	19-95
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	9-26
1.32	0.24	6.66	34	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
21	36	158	749			134-57
					Полдник	
5.8	5	8	100	.200	Варенец 2,5%	43-95
5.76	7.04	46.24	272	.080г/1шт	Булочка с помадкой	37-95
12	12	54	372			81-90
					ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО(для преподавателей)	
5.2	13.3	7	167	.100	Салат "Влажский"(колб.п/к,ябл, карт,морк,огур,яйцо,соус)	32-32
1.2	10	2.9	105	.100	Салат "Обской"(помид,огур,лук,заправка)	32-48
4.5	7.8	8.2	125	.100	Салат "Карусель"(сельдь,картоф ,свек,морк,яйцщ,соус)	31-02
3.4	4.4	22.1	141	.250/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	12-59
6.3	7.95	17.85	2175	.50/50	Говядина тушенная с черносливом	116-93
15.9	3.9	2.3	108	.070	Филе куриное " Праздничное "	69-82
27.8	15.4	5.4	272	.150	Печень жареная с помидорами	133-58
3.42	8.82	22.86	184	.180	Картофель отварной	28-54
8.9	13.2	38.1	306	.200/5	Каша пшенная молочная с маслом (вязкая)	36-68
5.8	5	8	100	.200	Варенец 2,5%	43-95
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	9-26
0.1	0	15	60	.200	Чай с сахаром (витаминный)	4-23
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
87	107	244	4004			

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.П.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Комплекс бесплатного питания (с7-11лет) Завтрак(91,40).	
0.28	0.35	0.88	5	.035	Огурцы свежие порционные	10-71
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	56-33
1.57	2.69	14.4	88	.150	Рис припущенный	15-59
0.1	0	15	60	.200	Чай с сахаром (витаминный)	3-53
2.3	0.24	14.8	70	.029.3	Хлеб пшеничный	2-69
1.32	0.24	6.66	34	.020 гр.	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
15	10	56	374			91-40
					Комплекс бесплатного питания(с 7-11лет) Обед(91,40.)	
0.18	0.02	0.5	2	.020	Огурцы свежие порционные	6-12
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	56-33
1.57	2.69	14.4	88	.150	Рис припущенный	15-59
0.18	14.85	62.1	124	.180	Компот из облепихи	7-82
2.3	0.24	14.8	70	.032.6	Хлеб пшеничный	2-99
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
15	25	103	435			91-40

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Обед(Дети военнослужащих.СВО) (105,00)	
0.4	0.06	1.4	8	*.055*	*Огурцы свежие порционные*	*11-22*
3.4	4.4	22.1	141	*.250/10*	*Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками*	*7-87*
9.2	6.8	4.7	117	*.075/5*	*Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом*	*37-55*
4.32	7.2	38.88	238	*.180*	*Рис припущенный*	*12-47*
0.2	16.5	69	138	*.200*	*Компот из облепихи*	*5-79*
1.98	0.36	10	52	*.033.4*	*Хлеб ржано-пшеничный*	*3-71*
2.3	0.24	14.8	70	*.030*	*Хлеб пшеничный*	*2-39*
0.8	0.2	7.5	38	*.100 гр.*	*Мандарины свежие*	*24=*
23	36	168	802			105,00

Руководитель _____ *Надежкина Н.А.*

Зав.производством _____

Калькулятор _____ *Дорохова Н.И.*

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175 ОВЗ (с7-11 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Завтрак 1 смена(196,07) с7-11лет	
1.07	8.8	29.8	202	.020/30/10	Бутерброд с маслом и повидлом	32-69
8.9	13.2	38.1	306	.200/5	Каша пшенная молочная с маслом (вязкая)	36-68
0.09	0	13.5	54	.180	Чай с сахаром (витаминный)	3-82
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
1.6	2	10.2	50	.020	Хлеб пшеничный	1-83
13	24	98	646			77-57
					Обед 1смена(196,07) с7-11лет	
0.32	0.04	1	6	.040	Огурцы свежие порционные	13-06
2.9	3.5	19	119	.200/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	10-54
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	60-08
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	19-95
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	9-26
2.3	0.24	14.8	70	.033.4	Хлеб пшеничный	3-06
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
21	35	154	722			118-50
					Обед 2 смена(196,07) с7-11лет	
0.24	0.03	0.75	4	.030	Огурцы свежие порционные	9-79
2.9	3.5	19	119	.200/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	10-54
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	60-08
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	19-95
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	9-26
2.3	0.24	14.8	70	.021.8	Хлеб пшеничный	2,00
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
20	35	154	720			114-17
					Полдник 2 смена (196,07) с7-11лет	
5.8	5	8	100	.200	Варенец 2,5%	43-95
5.76	7.04	46.24	272	.080г/1шт	Булочка с помадкой	37-95
12	12	54	372			81-90

196,07

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

О.В. Федорчук

196,07

Руководитель _____ *Надежкина Н.А.*

Зав.производством _____

Калькулятор _____ *Дорохова Н.И.*

МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175 ОВЗ (с12 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Завтрак 1 смена(217,20) с 12 лет	
1.6	8.4	20	176	.030/40/15	Бутерброд с маслом и повидлом	47-22
8.9	13.2	38.1	306	.200/5	Каша пшенная молочная с маслом (вязкая)	36-68
0.1	0	15	60	.200	Чай с сахаром (витаминный)	4-23
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.030.	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
15	22	98	664			94-71
					Обед 1 смена(217,20) с 12 лет	
0.32	0.04	1	6	.040	Огурцы свежие порционные	13-06
3.4	4.4	22.1	141	.250/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	12-59
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	60-08
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	19-95
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	9-26
2.4	1.5	15.5	80	.040.5	Хлеб пшеничный	3,72
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
22	37	161	772			122-49
						217,20
					Обед 2 смена(217,20) с 12 лет	
0.4	0.05	1.25	7	.050	Огурцы свежие порционные	16-32
3.4	4.4	22.1	141	.250/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	12-59
11	7.3	5.6	132	.090/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	70-32
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	19-95
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	9-26
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
0.27	0.03	1.7	8	.033	Хлеб пшеничный	3-03
22	36	149	716			135-30
					Полдник 2 смена(217,20) с 12 лет	
5.8	5	8	100	.200	Варенец 2,5%	43-95
5.76	7.04	46.24	272	.080г/1шт	Булочка с помадкой	37-95
12	12	54	372			81-90
						217,20

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175 ОВЗ (с12 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Завтрак 1 смена (221,77) с 12 лет	
1.6	8.4	20	176	*.030/40/15*	*Бутерброд с маслом и повидлом*	*47-22*
8.9	13.2	38.1	306	*.200/5*	*Каша пшенная молочная с маслом (вязкая)*	*36-68*
0.1	0	15	60	*.200*	*Чай с сахаром (витаминный)*	*4-23*
1.98	0.36	10	52	*.030*	*Хлеб ржано-пшеничный*	*3-83*
2.3	0.24	14.8	70	*.030*	*Хлеб пшеничный*	*2-75*
15	22	98	664			94-71
					Обед 1 смена (221,77) с 12 лет	
0.4	0.06	1.4	8	*.055*	*Огурцы свежие порционные*	*17-95*
3.4	4.4	22.1	141	*.250/10*	*Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками*	*12-59*
9.2	6.8	4.7	117	*.075/5*	*Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом*	*60-08*
4.32	7.2	38.88	238	*.180*	*Рис припущенный*	*19-95*
0.2	16.5	69	138	*.200*	*Компот из облепихи*	*9-26*
0.27	0.03	1.7	8	*.037.1*	*Хлеб пшеничный*	*3-40*
1.98	0.36	10	52	*.030*	*Хлеб ржано-пшеничный*	*3-83*
20	35	148	702			127-06

221,77

Руководитель *Надежкина Н.А.*

Зав.производством

Калькулятор *Дорохова Н.И.*

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

22 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Комплекс льготного питания Завтрак (105,00						
0.5	0.06	1.6	9	.065	Огурцы свежие порционные	19-89
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	56-33
4.32	7.2	38.88	238	.180	Рис припущенный	18-71
0.1	0	15	60	.200	Чай с сахаром (витаминный)	3-53
1.98	0.36	10	52	.029.7 гр.	Хлеб ржано-пшеничный	3-79
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
18	15	85	546			105,00
Комплекс льготного питания Обед(с7-11лет)(105,00)						
0.24	0.03	0.75	4	.030	Огурцы свежие порционные	9-18
2.9	3.5	19	119	.200/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	9-89
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	56-33
1.57	2.69	14.4	88	.150	Рис припущенный	15-59
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	8-69
2.3	0.24	14.8	70	.030.2	Хлеб пшеничный	2-77
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
18	30	129	570			105,00
Комплекс льготного питания Обед(с12лет) (105,00)						
0.24	0.03	0.75	4	.030	Огурцы свежие порционные	9-18
2.9	3.5	19	119	.200/10	Суп картоф. с бобовыми (горох) и гренками	9-89
9.2	6.8	4.7	117	.075/5	Котлеты рыбные любительские (Филе минтая) с маслом	56-33
1.57	2.69	14.4	88	.150	Рис припущенный	15-59
0.2	16.5	69	138	.200	Компот из облепихи	8-69
1.98	0.36	10	52	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
2.3	0.24	14.8	70	.030.2	Хлеб пшеничный	2-77
18	30	133	588			105,00

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук