МАУ КП Ленинского района

19 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевд	ККал			
Комплекс бесплатного питания (с7-11лет) Завтрак(91,40).						
0.62	1	15	17	*.025*	*Зел.горошек консервированый*	*12-78*
18.3	28.06	4.8	342	*.200/10*	*Омлет натуральный с маслом*	*65-93*
0.1	0.6	15.2	61	*.200*	*Чай с облепихой*	*7-52*
0	0	0	0	*.028.6*	*Хлеб пшеничный*	*2-62*
1.32	0.24	6.66	34	*.020*	*Хлеб ржано-пшеничный*	*2-55*
20	30	42	454			91-40
Комплекс бесплатного питания(с 7-11лет) Обед(91,40.)						
0.28	0.05	0.95	6	*.025*	*Помидоры порционные*	*9-57*
15.12	14.88	39.36	352	*.040/160*	*Плов из свинины*	*54=*
0.18	0.09	21.69	88	*.180*	*Компот из вишен и яблок*	*21-77*
2.3	0.24	14.8	70	*.030*	*Хлеб пшеничный*	*2-75*
2.5	0.2	0.57	595	*.025.9*	*Хлеб ржано-пшеничный*	*3-31*
20	15	77	1111			91-40

Руководитель *Надежкина Н.А.*

Зав.производством

Калькулятор *Дорохова Н.И.*

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

19 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Обед(Дети военнослужащих.СВО) (105,00)	
0.44	0.08	1.52	9	.040	Помидоры порционные	10-20
2.2	4.4	12	97	.250	Свекольник	8-64
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	45=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	16-13
0.27	0.03	1.7	8	.030	Хлеб пшеничный	2-39
1.98	0.36	10	52	.033.7	Хлеб ржано-пшеничный	3,74
0.56	0.56	13.72	66	.140 гр.	Яблоки свежие	18-90
25	24	112	770			105,00

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

19 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность Белки	Жиры	Углев	ККал	Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
					Завтрак платного питания	
0.9	1.17	1.89	22	.030	Зел.горошек консервированый	17-54
18.3	28.06	4.8	342	.200/10	Омлет натуральный с маслом	70-32
0.1	0.6	15.2	61	.200	Чай с облепихой	8-02
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
0.08	0.08	19.6	94	.200 гр.	Яблоки свежие	43-20
24	31	66	641			145-66
					Комплекс платного питания(1 перемена)	
0.97	0.16	3.04	19	.080	Помидоры порционные	32-64
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.1	0.6	15.2	61	.200	Чай с облепихой	8-02
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
24	20	92	642			119-24
					Комплекс платного питания	
0.97	0.16	3.04	19	.080	Помидоры порционные	32-64
2.2	4.4	12	97	.250	Свекольник	13-82
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	25-81
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
27	24	113	776			150-85
					Полдник	
5.8	5	9.6	106	.200	Молоко кипяченое	39-39
4.5	2.1	50.8	240	.080гр/1шт	Булочка с повидлом	37-95
10	7	60	346			77-34
					ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО(для преподавателей)	
8.3	5.6	5.15	99	.100	Салат из кальмара с огурцом и яйцом	72-64
4.6	10	3	120	.100	Салат " Паллада"(помид,перец,огур .сол,сыр,масл.раст)	60-32
1.5	5	11	95	.100	Салат " Витаминка "(капус,.яблок,сах,масло раст.)	11-20
2.2	4.4	12	97	.250	Свекольник	13-82
35.4	28.5	0.9	402	.150/5	Курица(бедро) отварная с маслом	101-15
17.2	18.3	3.5	247	.050/50	Гуляш из говядины	103-25
13.35	8.7	7.5	162	.075/5	Шницель натуральный рыбный(филе минтая) с маслом	63-71
5.16	11.64	24.12	230	.180	Картофель запеченый в сметанном соусе	37-20
1.78	1.65	3.46	36	.100	Фасоль стручковая припущенная	38-85
5.5	8.1	37.8	251	.180	Перловка отварная	15-54
9.4	9.7	52.3	334	.100/20	Оладьи со сгущенным молоком	32-69
5.3	11.7	25.1	226	.200/5	Каша "Дружба" с маслом	26-32
5.8	5	9.6	106	.200	Молоко кипяченое	39-39
0.1	0.6	15.2	61	.200	Чай с облепихой	8-02
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
120	129	235	2588			

Руководитель _____ Надеждина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Порохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

19 Октября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Комплекс льготного питания Завтрак (105,00						
1.35	1.75	2.83	33	.045	Зел.горошек консервированый	23-02
19.21	29.46	5.04	359	.210/10	Омлет натуральный с маслом	68-39
0.1	0.6	15.2	61	.200	Чай с облепихой	7-52
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.026	Хлеб ржано-пшеничный	3-32
25	32	48	575			105=
Комплекс льготного питания Обед(с7-11лет)(105,00)						
0.1	0.86	0.48	16	.020	Помидоры порционные	7-65
1.7	3.6	9.6	78	.200	Свекольник	10-37
17.01	16.74	44.28	396	.045/180	Плов из свинины	60-75
0.18	0.09	21.69	88	.180	Компот из вишен и яблок	21-77
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
0	0	0	0	.020.8	Хлеб пшеничный	1-91
20	22	83	612			105,00
Комплекс льготного питания Обед(с12лет) (105,00)						
0.1	0.86	0.48	16	.020	Помидоры порционные	7-65
1.7	3.6	9.6	78	.200	Свекольник	10-37
17.01	16.74	44.28	396	.045/180	Плов из свинины	60-75
0.18	0.09	21.69	88	.180	Компот из вишен и яблок	21-77
2.3	0.24	14.8	70	.020.8	Хлеб пшеничный	1-91
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
23	22	98	682			105,00

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

19 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	
0.62	1	15	17	.025	Зел.горошек консервированый	13-70
13.4	20.7	3.6	126	.150/5	Омлет натуральный с маслом	48-30
0.09	0.54	13.68	55	.180	Чай с облепихой	7-22
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
1.6	2	10.2	50	.020	Хлеб пшеничный	1-83
17	24	49	282			73-60
					Обед 1смена(196,07) с7-11лет	
0.1	0.86	0.48	16	.020	Помидоры порционные	8-16
1.7	3.6	9.6	78	.200	Свекольник	11-06
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	25-81
2.3	0.24	14.8	70	.031.5	Хлеб пшеничный	2-89
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
25	24	105	736			122-47
						196,07
					Обед 2 смена(196,07) с7-11лет	
0.1	0.86	0.48	16	.020	Помидоры порционные	8-16
1.7	3.6	9.6	78	.200	Свекольник	11-06
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	25-81
0.27	0.03	1.7	8	.033.6	Хлеб пшеничный	3-08
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
22	23	92	674			122-66
					Полдник 2 смена (196,07) с7-11лет	
5.31	6.12	8.91	111	.180	Молоко кипяченое	35-46
4.5	2.1	50.8	240	.080гр/1шт	Булочка с повидлом	37-95
10	8	60	351			73-41
						196,07

Руководитель _____ *Надежкина Н.А.*

Зав.производством _____

Калькулятор _____ *Дорохова Н.И.*

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

19 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	
0.9	1.17	1.89	22	.030	Зел.горошек консервированый	17-54
16.08	24.84	4.32	304	.180/5	Омлет натуральный с маслом	56-18
0.1	0.6	15.2	61	.200	Чай с облепихой	8-02
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
21	27	46	509			88-32
					Обед 1 смена(217,20) с 12 лет	
0.28	0.05	0.95	6	.025	Помидоры порционные	10-21
2.2	4.4	12	97	.250	Свекольник	13-82
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	25-81
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
0.27	0.03	1.7	8	.035	Хлеб пшеничный	3-21
24	24	98	701			128-88
						217,20
					Обед 2 смена(217,20) с 12 лет	
0.28	2.37	1.32	44	.055	Помидоры порционные	22-45
2.2	4.4	12	97	.250	Свекольник	13-82
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	25-81
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
2.5	0.2	0.57	595	.023.7	Хлеб ржано-пшеничный	3,03
26	26	102	1344			139-86
					Полдник 2 смена(217,20) с 12 лет	
5.8	5	9.6	106	.200	Молоко кипяченое	39-39
4.5	2.1	50.8	240	.080гр/1шт	Булочка с повидлом	37-95
10	7	60	346			77-34
						217,20

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Муниципальное автономное учреждение города Новосибирска «Комбинат питания Ленинского района» РОССИЯ г.Новосибирск

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

19 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	
0.9	1.17	1.89	22	.030	Зел.горошек консервированый	17-54
16.08	24.84	4.32	304	.180/5	Омлет натуральный с маслом	56-18
0.1	0.6	15.2	61	.200	Чай с облепихой	8-02
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
21	27	46	509			88-32
					Обед 1 смена (221,77) с 12 лет	
0.18	0.18	0.84	28	.035	Помидоры порционные	14-29
2.2	4.4	12	97	.250	Свекольник	13-82
18.9	18.6	49.2	440	.050/200	Плов из свинины	72=
0.2	0.1	24.1	98	.200	Компот из вишен и яблок	25-81
2.4	1.5	15.5	80	.040.3	Хлеб пшеничный	3-70
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
26	25	112	795			133-45

221,77

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Муниципальное автономное учреждение города Новосибирска «Комбинат питания Ленинского района» РОССИЯ г.Новосибирск

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук