МАУ КП Ленинского района

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ № 175 ОВЗ (с 12 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Завтрак 1 смена (221,77) с 12 лет	
0.46	0.03	0.97	6	.015	Зел.горошек консервированый	8-77
18.85	31.55	3.6	372	.180/5	Омлет натуральный с маслом	58-88
0.1	0	15.2	61	.200	Чай с брусникой	15-18
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
24	32	45	561			89-41
					Обед 1 смена (221,77) с 12 лет	
0.28	0.05	0.95	6	.025	Помидоры порционные	10-21
1.6	5.1	17	120	.250	Суп картофельный с гречневой крупой	10-85
13.35	13.12	10.72	214	.075/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	74-14
3.6	9.6	15.3	162	.180	Рагу из овощей	20-56
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-74
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.32	0.24	6.66	34	.024.3	Хлеб ржано-пшеничный	3-11
23	28	75	643			132-36

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

МАУ КП Ленинского района

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175 ОВЗ (с 12 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак 1 смена(217,20) с 12 лет						
0.46	0.03	0.97	6	.015	Зел.горошек консервированый	8-77
18.85	31.55	3.6	372	.180/5	Омлет натуральный с маслом	58-88
0.09	0	13.68	55	.180	Чай с брусникой	13-66
1.6	2	10.2	50	.020	Хлеб пшеничный	1-83
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
22	34	35	517			85-69
Обед 1 смена(217,20) с 12 лет						
0.1	0.86	0.48	16	.020	Помидоры порционные	8-16
1.6	5.1	17	120	.250	Суп картофельный с гречневой крупой	10-85
13.35	13.12	10.72	214	.075/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	74-14
3.6	9.6	15.3	162	.180	Рагу из овощей	20-56
0.3	0	10.1	41	.200	Компот из кураги	11-92
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.32	0.24	6.66	34	.024.5	Хлеб ржано-пшеничный	3-13
23	29	75	657			131-51
						217,20
Обед 2 смена(217,20) с 12 лет						
0.55	0.1	1.9	12	.050	Помидоры порционные	20-40
1.6	5.1	17	120	.250	Суп картофельный с гречневой крупой	10-85
13.35	13.12	10.72	214	.075/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	74-14
3.6	9.6	15.3	162	.180	Рагу из овощей	20-56
0.3	0	10.1	41	.200	Компот из кураги	11-92
1.32	0.24	6.66	34	.023.3	Хлеб ржано-пшеничный	2-98
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
23	28	76	653			143-60
Полдник 2 смена(217,20) с 12 лет						
1	0.2	0.2	92	.200	Сок	36-80
4.4	7	31.5	207	.080/1шт	Плюшка с сахаром	36-80
5	7	32	299			73-60
						217,20

Руководитель _____ Набережкина 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

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175 ОВЗ (с 7-11 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак 1 смена (191,50) с 7-11лет						
0.46	0.03	0.97	6	.015	Зел.горошек консервированый	8-77
15.71	26.29	3	310	.150/5	Омлет натуральный с маслом	50-54
0.09	0	13.68	55	.180	Чай с брусникой	13-66
1.6	2	10.2	50	.020	Хлеб пшеничный	1-83
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
19	29	35	455			77-35
Обед 1 смена (191,50) с 7-11лет						
0.08	0.65	0.36	12	.015	Помидоры порционные	6-13
1.3	4.1	13.6	96	.200	Суп картофельный с гречневой крупой	8-67
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	65-44
3	8	12.75	135	.150	Рагу из овощей	17-14
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-74
1.6	2	10.2	50	.030	Хлеб пшеничный	2-75
2.5	0.2	0.57	595	.025.7	Хлеб ржано-пшеничный	3-28
20	26	56	1110			114-15
						191,50
Обед 2 смена (191,50) с 7-11лет						
0.18	0.18	0.84	28	.035	Помидоры порционные	14-29
1.3	4.1	13.6	96	.200	Суп картофельный с гречневой крупой	8-67
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	65-44
3	8	12.75	135	.150	Рагу из овощей	17-14
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-74
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
20	24	67	585			121-58
Полдник 2 смена (191,50) с 7-11лет						
0	0	2.02	81	.180	Сок	33-12
4.4	7	31.5	207	.080/1шт	Плюшка с сахаром	36-80
4	7	34	288			69-92
						191,50

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

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175 ОВЗ (с 7-11 лет)

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
					Завтрак 1 смена(196,07) с7-11лет	
0.62	0.04	1.3	8	.020	Зел.горошек консервированый	11-70
15.71	26.29	3	310	.150/5	Омлет натуральный с маслом	50-54
0.09	0	13.68	55	.180	Чай с брусникой	13-66
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
1.6	2	10.2	50	.020	Хлеб пшеничный	1-83
19	29	35	457			80-28
					Обед 1смена(196,07) с7-11лет	
0.1	0.86	0.48	16	.020	Помидоры порционные	8-16
1.3	4.1	13.6	96	.200	Суп картофельный с гречневой крупой	8-67
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	65-44
3	8	12.75	135	.150	Рагу из овощей	17-14
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-74
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
1.98	0.36	10	52	.022.6	Хлеб ржано-пшеничный	2-89
21	25	70	591			115-79
						196,07
					Обед 2 смена(196,07) с7-11лет	
0.18	0.18	0.84	28	.035	Помидоры порционные	14-29
1.3	4.1	13.6	96	.200	Суп картофельный с гречневой крупой	8-67
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	65-44
3	8	12.75	135	.150	Рагу из овощей	17-14
0.3	0	10.1	41	.200	Компот из кураги	11-92
1.32	0.24	6.66	34	.020	Хлеб ржано-пшеничный	2-55
2.3	0.24	14.8	70	.026.8	Хлеб пшеничный	2-46
20	24	68	589			122-47
					Полдник 2 смена (196,07) с7-11лет	
1	0.2	0.2	92	.200	Сок	36-80
4.4	7	31.5	207	.080/1шт	Плюшка с сахаром	36-80
5	7	32	299			73-60
						196,07

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Комплекс льготного питания Завтрак (105,00						
0.9	1.17	1.89	22	.030	Зел.горошек консервированый	16-44
20.95	35.05	4	413	.200/10	Омлет натуральный с маслом	68-73
0.1	0	15.2	61	.200	Чай с брусникой	14-24
1.32	0.24	6.66	34	.022.2	Хлеб ржано-пшеничный	2-84
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
26	37	43	600			105,00
Комплекс льготного питания Обед(с7-11лет)(105,00)						
0.08	0.65	0.36	12	.015	Помидоры порционные	5-75
1.3	4.1	13.6	96	.200	Суп картофельный с гречневой крупой	8-13
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	61-35
3	8	12.75	135	.150	Рагу из овощей	16-07
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-07
1.98	0.36	10	52	.028.4	Хлеб ржано-пшеничный	3-63
18	24	55	517			105,00
Комплекс льготного питания Обед(с12лет) (105,00)						
0.08	0.65	0.36	12	.015	Помидоры порционные	5-75
1.3	4.1	13.6	96	.200	Суп картофельный с гречневой крупой	8-13
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	61-35
3	8	12.75	135	.150	Рагу из овощей	16-07
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-07
1.32	0.24	6.66	34	.028.4	Хлеб ржано-пшеничный	3-63
18	24	52	499			105,00

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	ККал			
Завтрак платного питания						
1	1.6	24	28	.040	Зел.горошек консервированый	23-39
20.95	35.05	4	413	.200/10	Омлет натуральный с маслом	73-31
0.1	0	15.2	61	.200	Чай с брусникой	15-18
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
0.6	0.6	14.7	70	.150 гр.	Яблоки свежие	32-40
27	38	83	694			150-86
Комплекс платного питания(1 перемена)						
0.35	3.01	1.68	56	.070	Помидоры порционные	28-56
13.35	13.12	10.72	214	.075/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	74-14
3.6	9.6	15.3	162	.180	Рагу из овощей	20-56
0.1	0	15.2	61	.200	Чай с брусникой	15-18
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
22	26	68	615			145-02
Комплекс платного питания						
0.66	0.12	2.28	14	.070	Помидоры порционные	28-56
1.6	5.1	17	120	.250	Суп картофельный с гречневой крупой	10-85
13.35	13.12	10.72	214	.075/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	74-14
3.6	9.6	15.3	162	.180	Рагу из овощей	20-56
0.3	0	10.1	41	.200	Компот из кураги	11-92
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	29	80	673			152-61
Полдник						
1	0.2	0.2	92	.200	Сок	36-80
4.4	7	31.5	207	.080/1шт	Плюшка с сахаром	36-80
5	7	32	299			73-60
ПРЕДЛАГАЕМ ДОПОЛНИТЕЛЬНО(для преподавателей)						
2	9.1	9	126	.100	Маринад овощной с томатом (морковь) (морк,лук,том.паста,сах)	11-90
2	10	10	135	.100	Винегрет овощной с зел. горош(карт,свек,морк,огур .конс,горош	15-60
10.5	8.5	1.5	120	.100	Салат с курицей и фасолью	58-14
1.6	5.1	17	120	.250	Суп картофельный с гречневой крупой	10-85
9.1	6.15	3	102	.050/15	Поджарка из рыбы (филе минтая)	49-97
15.9	3.9	2.3	108	.070	Филе куриное " Праздничное "	69-82
0.93	2.43	28.56	140	.140	Яблоки фаршированные морковью	40-02
0	0	0	0	.100/20	Биточки морковные с изюмом и повидлом	25-20
9.8	11.1	6	162	.135	Голубцы	62-62
10.08	9.4	44.5	304	.180	Каша гречневая(рассыпчатая)	18-98
17	6.9	34.9	250	.180	Пюре гороховое	19-14
6.2	7.5	37	240	.200/5	Каша молочная кукурузная с маслом (вязкая)	36-68
0.3	0	10.1	41	.200	Компот из кураги	11-92
1	0.2	0.2	92	.200	Сок	36-80
0.1	0	15.2	61	.200	Чай с брусникой	15-18
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
2.3	0.24	14.8	70	.030	Хлеб пшеничный	2-75
91	81	244	2123			

Руководитель _____ Надежкина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Н.И.

Согласовано:

Директор МБОУ СОШ №175

_____ О.В. Федорчук

МАУ КП Ленинского района

24 Ноября 2026 г.

Меню МБОУ СОШ №175

Пищевая ценность				Выход		Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевд	ККал			
					Обед(Дети военнослужащих.СВО) (105,00)	
0.18	0.18	0.84	28	.035	Помидоры порционные	8-93
1.6	5.1	17	120	.250	Суп картофельный с гречневой крупой	6-78
13.35	13.12	10.72	214	.075/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	46-34
3.6	9.6	15.3	162	.180	Рагу из овощей	12-85
0.3	0	10.1	41	.200	Компот из кураги	7-45
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-33
2.3	0.24	14.8	70	.030.6	Хлеб пшеничный	2-44
0.5	0	12.25	58	.125 гр.	Яблоки свежие	16-88
24	29	91	745			105,00

Руководитель _____ Надеждина Н.А.

Зав.производством _____

Калькулятор _____ Дорохова Т.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

24 Ноября 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).						
1.09	0.07	2.27	14	.035	Зел.горошек консервированый	19-19
17.8	29.8	3.4	351	.170/5	Омлет натуральный с маслом	52-59
0.09	0	13.68	55	.180	Чай с брусникой	12-81
2.3	0.24	14.8	70	.032.5	Хлеб пшеничный	2-98
1.98	0.36	10	52	.030	Хлеб ржано-пшеничный	3-83
23	30	44	542			91-40
Комплекс бесплатного питания(с 7-11лет) Обед(91,40.)						
0.08	0.65	0.36	12	.015	Помидоры порционные	5-75
11.57	11.37	9.29	185	.065/5	Шницель"Дуэт"(говядина, птица) с маслом	61-35
2	5.34	8.5	90	.100	Рагу из овощей	10-71
0.27	0	9.1	37	.180	Компот из кураги	10-07
1.98	0.36	10	52	.027.5	Хлеб ржано-пшеничный	3-52
16	18	37	376			91-40

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