



СОГЛАСОВАНО  
 Директор  
 МАОУ "Инженерный лицей НГТУ" (ст. корп. 1)  
 М.А. Безлепкина  
 «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.



УТВЕРЖДАЮ:  
 Управляющий  
 «Комбинат Левобережный»  
 Ю.В. Перетяткевич  
 «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.



# МЕНЮ

"25" февраля 2024 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 7-11 лет (1 смена)</b>		
<b>Завтрак</b>		
Запеканка из творога с молоком сгущенным	100/20	252,22
Чай с сахаром, лимоном	200/10/5	41,88
Хлеб пшеничный	30	67,59
Хлеб бородинский	20	40,34
Апельсин	200	75,60
<b>Обед</b>		
Икра кабачковая (промышленного производства)	100	118,50
Борщ Сибирский	210	110,68
Котлета рыбная Любительская (минтай)	70	110,42
Соус красный основной	50	21,69
Макаронные изделия отварные	120	170,78
Напиток из шиповника	200	79,80
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 7-11 лет (2 смена)</b>		
<b>Обед</b>		
Икра кабачковая (промышленного производства)	100	118,50
Борщ Сибирский	210	110,68
Котлета рыбная Любительская (минтай)	70	110,42
Соус красный основной	50	21,69
Макаронные изделия отварные	120	170,78
Напиток из шиповника	200	79,80
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
<b>Полдник</b>		
Булочка "Дорожная"	75	267,99
Молоко кипяченое	150	79,95
Апельсин	200	75,60

Технолог Боб Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой Л Н.М. Лыцова

СОГЛАСОВАНО  
 Директор  
 МАОУ "Инженерный лицей НГТУ" (ст. корп. 1)  
 М.А. Безлепкина  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Ответственный  
 Комбинат "Левобережный"  
 Ю.Б. Перетяткевич  
 «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## МЕНЮ

"25" февраля 2024 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал	Стоимость, руб.
<b>Комплекс льготного питания 5-11 кл.</b>			
<b>Обед</b>			
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	121,24	<b>92,00</b>
Котлета рубленая из птицы	70	180,40	
Соус сметанный с томатом	50	87,50	
Каша перловая рассыпчатая	120	164,89	
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57	
Хлеб пшеничный	60	135,18	
Хлеб бородинский	40	80,68	
<b>Комплекс горячего питания</b>			
<b>Обед</b>			
Котлета рубленая из птицы	70	180,40	55,00
Соус сметанный с томатом	50	87,50	7,00
Каша перловая рассыпчатая	120	164,89	30,00
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57	20,00
Хлеб пшеничный	30	67,59	3,00
<b>ИТОГО в день:</b>			<b>115,00</b>

Технолог  Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой  Н.М. Лыцова

СОГЛАСОВАНО

Директор

МАОУ "Инженерный лицей НГТУ" (ст. корп. 1)

М.А. Безлепкина

20 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий

"Левобережный"

Ю.Б. Перетяткевич

20 г.

**МЕНЮ**

Левобережный

"15" февраля 2024 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 7-11 лет (1 смена)</b>		
<b>Завтрак</b>		
Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	267,95
Какао с молоком	200	116,16
Хлеб пшеничный	30	67,59
Хлеб бородинский	20	40,34
Пюре фруктовое "Малышам", т/п	125	45,00
<b>Обед</b>		
Салат из моркови	100	132,60
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	121,24
Котлета рубленая из птицы	70	180,40
Соус сметанный с томатом	50	87,50
Каша перловая рассыпчатая	120	164,89
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 7-11 лет (2 смена)</b>		
<b>Обед</b>		
Салат из моркови	100	132,60
Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	121,24
Котлета рубленая из птицы	70	180,40
Соус сметанный с томатом	50	87,50
Каша перловая рассыпчатая	120	164,89
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
<b>Полдник</b>		
Печенье	40	166,32
Сок яблочный	150	64,95
Пюре фруктовое "Малышам", т/п	125	45,00

Технолог Боб Э.Ю. БобровниковаЗав. столовой Л Н.М. Лыцова



МАОУ "Инженерный лицей НГТУ" (ст. корп. 1)

Директор

М.А. Безлепкина

г.



УТВЕРЖДАЮ:

Управляющий

ООО "Комбинат Левобережный"

Ю.Б. Деретяткевич

» 20\_\_ г.

ИИН 540410102

Россия г.Новосибирск

# МЕНЮ



"25" февраля 2024 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 12 лет и старше (1 смена)</b>		
<b>Завтрак</b>		
Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	200	267,95
Какао с молоком	200	116,16
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
Пюре фруктовое "Малышам", т/п	125	45,00
<b>Обед</b>		
Салат из моркови	100	132,60
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	151,54
Котлета рубленая из птицы	70	180,40
Соус сметанный с томатом	50	87,50
Каша перловая рассыпчатая	150	206,12
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	60	135,18
Хлеб бородинский	40	80,68
<b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 12 лет и старше (2 смена)</b>		
<b>Обед</b>		
Салат из моркови	100	132,60
Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	151,54
Котлета рубленая из птицы	70	180,40
Соус сметанный с томатом	50	87,50
Каша перловая рассыпчатая	150	206,12
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	60	135,18
Хлеб бородинский	40	80,68
<b>Полдник</b>		
Печенье	40	166,32
Сок яблочный	200	86,60
Пюре фруктовое "Малышам", т/п	125	45,00

Технолог Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой Зав. столовой



СОГЛАСОВАНО  
Директор  
МАОУ "Инженерный лицей НГТУ" (ст. корп. 1)  
М.А. Безлепкина  
20\_\_ г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Принявший  
«Левобережный»  
Ю.Б. Перетяткевич  
20\_\_ г.



## МЕНЮ

"25" февраля 2024 г.

Наименование блюд и изделий	Выход (масса), г	Калорийность (энергетическая ценность), ккал
<b>Комплекс льготного питания обучающихся начальных классов</b>		
<b>Завтрак</b>		
Каша рисовая молочная вязкая с маслом сливочным	250	346,05
Какао с молоком	200	116,16
Хлеб пшеничный	30	67,59
Хлеб бородинский	20	40,34
Пюре фруктовое "Малышам", т/п	125	45,00
<b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 94,25 руб.</b>		
<b>Обед</b>		
Котлета рубленая из птицы	90	239,08
Соус сметанный с томатом	50	87,50
Каша перловая рассыпчатая	120	164,89
Компот из свежих яблок и мандаринов	200	70,57
Хлеб пшеничный	40	90,12
Хлеб бородинский	30	60,51
<b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 94,25 руб.</b>		

Технолог Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой Н.М. Лыцова