

СОГЛАСОВАНО  
 Директор  
 МБОУ "Инженерный лицей НГТУ"  
 М.А. Безлепкина  
 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор  
 ООО "Комбинат "Левобережный"  
 Ю.Б. Перетяткевич  
 2021 г.



## МЕНЮ

"20" *ноябрь* 2021 г.

| Наименование блюд и изделий  | Выход (масса), г | Калорийность (энергетическая ценность), ккал |
|--|------------------|--|
| <b>Комплекс бесплатного горячего питания обучающихся начальных классов</b> |                  |  |
| <b>Завтрак</b>   |                  |  |
| Шницель рубленый из птицы  | 80               | 207,44                                       |
| Макаронные изделия отварные  | 150              | 213,39                                       |
| Чай с сахаром  | 200/10           | 40,77  |
| Хлеб пшеничный   | 30               | 67,59  |
| Хлеб бородинский   | 20               | 40,34  |
| <b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 65,47 руб.</b>                               |                  |  |
| <b>Обед</b>  |                  |  |
| Котлета рыбная Любительская  | 80/10            | 225,65                                       |
| Соус молочный  | 50               | 53,37  |
| Пюре картофельное  | 150              | 154,34                                       |
| Напиток из шиповника   | 200              | 79,80  |
| Хлеб пшеничный   | 50               | 112,65                                       |
| Хлеб бородинский   | 40               | 80,68  |
| <b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 65,47 руб.</b>                               |                  |  |

Технолог *Боб* Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой *Л* Н.М. Лысцова

СОГЛАСОВАНО  
 Директор  
 МБОУ "Инженерный лицей НГТУ"  
 М.А. Безлепкина  
 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор  
 ООО "Комбинат "Левобережный"  
 Ю.Б. Перетяткевич  
 2021 г.



## МЕНЮ

"20" ноября 2021 г.

| Наименование блюд и изделий       | Выход (масса), г | Калорийность (энергетическая ценность), ккал | Стоимость, руб. |
|-----------------------------------|------------------|--|-----------------|
| <i>Комплекс льготного питания</i> |                  |  |                 |
| Котлета рыбная Любительская       | 80/10            | 225,65                                       | <b>60,00</b>    |
| Соус молочный                     | 50               | 53,37  |                 |
| Пюре картофельное                 | 150              | 154,34                                       |                 |
| Напиток из шиповника              | 200              | 79,80  |                 |
| Хлеб пшеничный                    | 50               | 112,65                                       |                 |
| Хлеб бородинский                  | 40               | 80,68  |                 |
| <i>Комплекс горячего питания</i>  |                  |  |                 |
| <i>Обед</i>                       |                  |  |                 |
| Котлета рыбная Любительская       | 80/10            | 225,65                                       | 45,00           |
| Соус молочный                     | 50               | 53,37  | 5,00            |
| Пюре картофельное                 | 150              | 154,34                                       | 25,00           |
| Напиток из шиповника              | 200              | 79,80  | 15,00           |
| Хлеб пшеничный                    | 30               | 67,59  | 2,00            |
| <b>ИТОГО в день:</b>              |                  |  | <b>92,00</b>    |

Технолог Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой Н.М. Лыцова



СОГЛАСОВАНО  
 Директор  
 МБОУ "Инженерный лицей НГТУ"  
 М.А. Безлепкина  
 20 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор  
 ООО "Комбинат "Левобережный"  
 Ю.Б. Перетяткевич  
 20 г.



# МЕНЮ

"20" ноября 2021 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>   |                  |  |
| Омлет натуральный  | 120              | 166,01                                       |
| Чай с сахаром  | 200/10           | 40,77  |
| Хлеб пшеничный   | 30               | 67,59  |
| Хлеб бородинский   | 20               | 40,34  |
| Банан  | 200              | 181,80                                       |
| <b>Обед</b>  |                  |  |
| Огурцы свежие (порционно в нарезке)                                      | 60               | 6,78   |
| Борщ Сибирский   | 260              | 134,32                                       |
| Котлета рыбная Любительская  | 80/10            | 225,65                                       |
| Соус молочный  | 50               | 53,37  |
| Пюре картофельное  | 150              | 154,34                                       |
| Напиток из шиповника   | 200              | 79,80  |
| Хлеб пшеничный   | 40               | 90,12  |
| Хлеб бородинский   | 30               | 60,51  |
| <b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 123,00 руб.</b>                            |                  |  |
| <b>Комплекс питания детей с ОВЗ, детей-инвалидов 12-18 лет (1 смена)</b> |                  |  |
| <b>Завтрак</b>   |                  |  |
| Омлет натуральный  | 120              | 166,01                                       |
| Чай с сахаром  | 200/10           | 40,77  |
| Хлеб пшеничный   | 40               | 90,12  |
| Хлеб бородинский   | 30               | 67,59  |
| Банан  | 200              | 181,80                                       |
| <b>Обед</b>  |                  |  |
| Салат из свежих огурцов с маслом растительным                            | 100              | 61,68  |
| Борщ Сибирский   | 260              | 134,32                                       |
| Котлета рыбная Любительская  | 80/10            | 225,65                                       |
| Соус молочный  | 50               | 53,37  |
| Пюре картофельное  | 150              | 154,34                                       |
| Напиток из шиповника   | 200              | 79,80  |
| Хлеб пшеничный   | 60               | 135,18                                       |
| Хлеб бородинский   | 40               | 80,68  |
| <b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ В ДЕНЬ - 140,00 руб.</b>                            |                  |  |

Технолог Э.Ю. Бобровникова

Зав. столовой Н.М. Лыцова