

МЕНЮ
на "19" октября 2026г.

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена (руб.)
1	2	3	16
	<u>Холодные блюда</u>		
	Салат "Новинка"	100	33,5
	Салат овощной	100	25
	<u>Первые блюда</u>		
	Рассольник домашний	250	38,5
	Суп картофельный с крупой	250	24
	<u>Вторые блюда</u>		
	Котлета из говядины	50	55,5
	Котлеты рыбные (из кеты)	75	94,00
	Бефстроганов из говядины	50/50	99,00
	Запеканка картофельная с мясом	125	75,5
	Оладьи из печени	90/50	92,00
	<u>Гарниры</u>		
	Горох-отварной	200	17
	Макаронные изделия отварные	200	18,5
	Пюре картофельное	200	41,5
	<u>Каши</u>		
	Каша рисовая молочная жидкая с сл/маслом	250/10	46
	<u>Соусы</u>		
	Соус сметанный с томатом	50	7
	<u>Хлебобулочные изделия</u>		
	Булочка сливочная с фруктовой начинкой	100	41
	Вафли	19	7,5
	Кекс шоколадный	90	60
	Корж молочный	75	51
	Печенье	12	4
	Печенье	22	7
	Пряник	31	9
	Колбаса "Докторская" в тесте	100	38
	Пирог с яблоками	100	25
	Слойка в ассортименте	60	56
	Хлеб пшеничный	50	5,5
	Хлеб ржано-пшеничный	50	7
	<u>Третьи блюда</u>		
	Вода ТМ "Сибирский Бор", н/газ 0,5л	1	31
	Вода со вкусом Клубники, Лимона ТМ "Сибирский Бор", н/газ 0,5л	1	57,5
	Компот из плодов сушеных (кураги)	200	10,5
	Компот из свежих плодов (фруктов)	200	12
	Сок "Сады Придонья" (200мл)	1	43
	Сокодержатель "Фруктово" в ассортименте 0,5л	1	73
	Чай с сахаром	200/15	3

Утверждено:
и. о. Директор МАОУ "Лицей № 176"
Н. В. Швензель

МЕНЮ
на "19" октября 2026г.
(организованное питание)

	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена (руб.)
1	2	3	16
	<u>Обед 5,6,7,8 кл. (1 смена)</u>		
	Рассольник домашний	200	32
	Бефстроганов из говядины	30/50	65,00
	Горох отварной	200	17
	Хлеб пшеничный	50	5,5
	Компот из свежих плодов (яблок)	200	12
	Итого:		131,50
	<u>ГПД (1 смена)</u>		
	Каша рисовая молочная жидкая с сл/маслом	250/10	46
	Чай с сахаром	200	3
	Колбаса "Докторская" в тесте	100	38
	Хлеб пшеничный	50	5,5
	Батончик Ух-Ты	1	22
	Итого:		114,50
	<u>ГПД (2 смена)</u>		
	Рассольник домашний	200	32
	Тефтели с соусом	60/50	62
	Макаронные изделия отварные	200	18,5
	Чай с сахаром	200	3
	Хлеб пшеничный	50	5,5
	Пирог с яблоками	100	25
	Итого:		146,00

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 1-4
Возрастная категория: 7-11 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	
				<u>Завтрак 1-4 класс</u>		
5	7	33	210	Каша рисовая молочная жидкая с сл/маслом	205	25,60
0	0	12	49	Чай с сахаром	200	2,1
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	40	3,31
4	0	21	110	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
1	4	21	123	Бутерброд с повидлом	15/20/5	10,69
4	0	21	110	Фрукт (апельсин)	299	47,37
15	11	117	634	Итого:		91,40
				<u>Обед 1-4 класс</u>		
3	4	12	94	Суп картофельный с крупой	200	14,96
10	6	12	146	Котлеты рыбные	55	37,1
3	6	23	160	Пюре картофельное	150	23,76
0	0	23	92	Компот из плодов сушеных (кураги)	200	8,15
4	0	21	110	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
1	0	7	35	Вафля	17	5,1
20	16	91	602	Итого:		91,40

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 1-4 кл. (многодетные и малоимущие)

Возрастная категория: 7-11 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	
				<u>Завтрак 1-4 класс</u>		
5	7	33	210	Каша рисовая молочная жидкая с сл/маслом	205	25,60
0	0	12	49	Чай с сахаром	200	2,1
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	40	3,31
4	0	21	110	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
1	4	21	123	Бутерброд с повидлом	15/20/5	10,69
0	0	6	28	Фрукт (яблоко)	86	13,60
4	0	21	110	Фрукт (апельсин)	299	47,37
15	11	123	662	Итого:		105,00
				<u>Обед 1-4 класс</u>		
3	4	12	94	Суп картофельный с крупой	200	14,96
10	6	12	146	Котлеты рыбные	55	37,1
3	6	23	160	Пюре картофельное	150	23,76
0	0	23	92	Компот из плодов сушеных (кураги)	200	8,15
4	0	21	110	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
1	0	7	35	Вафля	17	5,1
0	0	6	28	Фрукт (яблоко)	86	13,60
20	16	91	602	Итого:		105,00

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 1-4 кл. (ОВЗ)
Возрастная категория: 7-11 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	
				<u>Завтрак 1-4 класс</u>		
5	7	33	210	Каша рисовая молочная жидкая с сл/маслом	205	25,60
0	0	12	49	Чай с сахаром	200	2,1
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	40	3,31
4	0	21	110	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
1	4	21	123	Бутерброд с повидлом	15/20/5	10,69
4	0	21	110	Фрукт (апельсин)	299	47,37
19	11	138	744	Итого:		91,40
				<u>Обед 1-4 класс</u>		
3	4	12	94	Суп картофельный с крупой	200	14,96
10	6	12	146	Котлеты рыбные	55	37,1
3	6	23	160	Пюре картофельное	150	23,76
0	0	23	92	Компот из плодов сушеных (кураги)	200	8,15
4	0	21	110	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
1	0	7	35	Вафля	17	5,1
0	0	6	28	Фрукт (яблоко)	84	13,27
21	16	104	665	Итого:		104,67
40	27	242	1409	Всего завтрак+обед		196,07

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 5-11 кл. (ОВЗ)

Возрастная категория: от 12 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	16
				<u>Завтрак 5-11 класс</u>		
6	8	41	263	Каша рисовая молочная жидкая с сл/маслом	260	34,25
0	0	12	49	Чай с сахаром	200	2,1
1	4	21	123	Бутерброд с повидлом	15/20/5	10,69
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	60	4,97
1	0	7	35	Хлеб ржано-пшеничный	25	2,33
4	0	21	110	Фрукт (апельсин)	190	30,13
13	12	111	612	Итого:		84,47
				<u>Обед 5-11 класс</u>		
5	11	32	150	Рассольник домашний (со сметаной)	260	29,4
18	21	3	272	Бефстроганов из говядины	100	76,23
21	2	41	260	Горох отварной	200	12,93
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	60	4,97
0	0	21	98	Компот из свежих плодов (яблок)	200	9,2
49	34	127	922	Итого:		132,73
62	46	238	1534	Всего завтрак+обед		217,20

Утверждено:
и. о. Директора МАОУ "Лицей № 176"
 Н. В. Швензель

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 5-11 кл. (многодетные и малоимущие)
Возрастная категория: от 12 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	16
				Обед 5-11 класс		
5	11	32	150	Рассольник домашний (со сметаной)	250	29,4
18	21	3	272	Бефстроганов из говядины	80	49,75
21	2	41	260	Горох отварной	200	12,93
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	43	3,72
0	0	21	98	Компот из свежих плодов (яблок)	200	9,2
49	34	127	922	Итого:		105,00

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 5-11 кл. (СВО)

Возрастная категория: от 12 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	16
				Обед 5-11 класс		
5	11	32	150	Рассольник домашний (со сметаной)	250	29,4
18	21	3	272	Бефстроганов из говядины	80	49,75
21	2	41	260	Горох отварной	200	12,93
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	43	3,72
0	0	21	98	Компот из свежих плодов (яблок)	200	9,2
49	34	127	922	Итого:		105,00

Меню
на "19" октября 2026г.

Категория: Льготники 5-11 кл. (Мобилизованные)

Возрастная категория: от 12 лет.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Стоимость блюда
белки	жиры	углеводы				
				2	3	16
				Обед 5-11 класс		
5	11	32	150	Рассольник домашний (со сметаной)	250	29,4
18	21	3	272	Бефстроганов из говядины	80	49,75
21	2	41	260	Горох отварной	200	12,93
5	0	30	142	Хлеб пшеничный	43	3,72
0	0	21	98	Компот из свежих плодов (яблок)	200	9,2
49	34	127	922	Итого:		105,00