

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 600
Ф.И.О.



600
Дерюшова О.А.



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.Н.

**МЕНЮ (Льготное)
1 день**

11 11 2024 г.

Выход, г	
	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
10/25	Бутерброд с маслом сливочным <small>Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 6,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал</small>
180/5	Каша гречневая молочная с маслом сливочным <small>Крупа гречневая, Молоко, Сахар, Сливочное Масло сливочное Б - 9,6 г, Ж - 6,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал</small>
200/5	Чай с лимоном <small>Чай черный, Сахар, Лимонный сок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал</small>
100	Яблоко свежее <small>Б - 6,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал</small>
25	Печенье в ассортименте <small>Б - 3,0 г, Ж - 2,6 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал</small>
	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	Огурец солёный порционно <small>Огурец солёный Б - 0,40 г, Ж - 0,05 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал</small>
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной <small>Пшеничная мука, Капуста квашеная, Лук репчатый, Мука пшеничная, Курица жареная, Сметана, Курдюк отварной, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 12,1 г, ЭЦ - 102,2 ккал</small>
100	Филе индейки по-строгановски <small>Филе индейки, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 155,4 ккал</small>
150	Макаронные изделия отварные <small>Макаронные изделия, Соль Б - 5 г, Ж - 4,0 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал</small>
200	Сок фруктовый (яблочный) <small>Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 92 ккал</small>
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами <small>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал</small>
50	Батон обогащенный микронутриентами <small>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,0 г, ЭЦ - 136 ккал</small>

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 600
Ф.И.О.

600
Дорошова О.А.

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.Н.

МЕНЮ (Льготное)

1 день

11 / 11 / 2024 г.

Выход, г	
	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Огурец солёный порционно Огурец соленый Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,85 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Крупяная каша, курица отварная, Мука пшеничная, Масло сливочное, Крупа перловая, Соль, Кухонная соль, Сметана, Лаваш белый Б - 2,2 г, Ж - 4,53 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 147,1 ккал
100	Филе индейки по-строгановски Филе индейки, Соль, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 131,4 ккал
200/15	Макаронь отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Сир, Соль Б - 15,8 г, Ж - 15,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 211,0 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,0 г, Ж - 2,55 г, У - 10,8 г, ЭЦ - 110 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,05 г, ЭЦ - 100 ккал
150	Яблоко свежее Б - 0,5 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Сахар белый, Масло сливочное, Масло, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж - 14,4 г, У - 61,66 г, ЭЦ - 315,8 ккал

Главный технолог

Филиппов С.Н.

Зав. производством