

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**  
**9 день**  
**12 сентября 2024 г.**

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным</b> <small>Мука манная, Молоко, Слив. сливочное, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 210,9 ккал</small>
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> <small>Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 88,8 ккал</small>
200	<b>Какао с молоком</b> <small>Молоко сухое, Молоко, Сахар, Слив. сливочное Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал</small>
100	<b>Мандарин свежий</b> <small>Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал</small>

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
40/20	<b>Яйцо с гарниром</b> <small>Яйцо куриное в упаковке, Гарнир картофельный отварной, картофельный Ф Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал</small>
200/5/5	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> <small>Сметана сливочная, Картофель, Биточки свиные, Мука пшеничная, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Морковь, Картофель, Сметана, Соль, Перец черный, Петрушка, Зелень Б - 4,6 г, Ж - 5,04 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 84 ккал</small>
90/30	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> <small>Говядина, Сметана, Слив. сливочное, Бол. лук репчатый, Бол. морковь, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 12,21 г, У - 11,66 г, ЭЦ - 105 ккал</small>
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал</small>
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> <small>Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал</small>
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> <small>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал</small>
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> <small>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,92 г, ЭЦ - 130 ккал</small>

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)  
 9 день**

12 сентября 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
40/60	<b>Яйцо с гарниром</b> <small>Яйцо куриное, Гарнир (картофель, капуста)</small> Б - 5,5 г, Ж - 0,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 101,0 ккал
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> <small>Сметана, Картофель, Капуста, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Мука пшеничная, Уксус столовый, Соль, Перец черный, Перец душистый</small> Б - 9,05 г, Ж - 7,2 г, У - 16,05 г, ЭЦ - 177,0 ккал
100/40	<b>Тфтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> <small>Говядина, Мясо свиное, Бекон, Картофель, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль</small> Б - 9,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,63 г, ЭЦ - 210,4 ккал
200	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>Макаронные изделия, Масло растительное, Соль</small> Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 204,4 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> <small>Яблоко</small> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 67 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> <small>Мука пшеничная, Мука ржаная, Сахар-песок, Соль</small> Б - 4,0 г, Ж - 2,45 г, У - 37,0 г, ЭЦ - 132 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> <small>Мука пшеничная, Сахар-песок, Соль</small> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,75 г, ЭЦ - 116 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> <small>Мандарин</small> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 67,0 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> <small>Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль</small> Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_