

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**  
**8 день**  
*сентябрь* 2024 г.

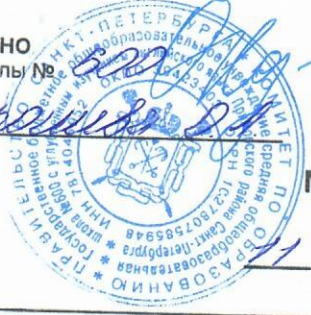
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b> Хлеб-пшеничный "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж - 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	<b>Сыр порциями</b> Б - 3,45 г, Ж - 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2,0 г, Ж - 1,15 г, У - 12,77 г, ЭЦ - 60,2 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай карликовый, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла отварная, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 8,53 г, У - 3,8 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Курица отварная, Картофель отварной, Молоко, Масло сливочное, Горошек зеленый консервированный, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курдюк свиной, Сметана, Лук репчатый Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 6,76 г, ЭЦ - 87,0 ккал
90/30	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья, Сливочное масло, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 151,52 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Курица отварная, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,19 г, ЭЦ - 111 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 82 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,66 г, ЭЦ - 106 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы № \_\_\_\_\_  
 Ф.И.О. \_\_\_\_\_



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

МЕНЮ (Льготное)  
 8 день  
 11 сентября 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла, Масло растительное, Соль Б - 41 г, Ж - 0,91 г, У - 6 г, ЭЦ - 67,0 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель, свекла, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Морковь, Сметана, Курица отварная, Дурица отварная, Масло сливочное, Соль, Мука пшеничная, Специи, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 0,0 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатный сок, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,00 г, Ж - 17,73 г, У - 16,00 г, ЭЦ - 221,4 ккал
200	<b>Рис отварной</b> Рис, Соль Б - 7,2 г, Ж - 0,4 г, У - 84,0 г, ЭЦ - 207,6 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсин, Сахар Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,55 г, У - 27,5 г, ЭЦ - 100 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 100 ккал
150	<b>Груша свежая</b> Б - 0,0 г, Ж - 0,15 г, У - 15,15 г, ЭЦ - 70,5 ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_