

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

25 сентября 2024 г.

Выход, г	
	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным <small>Мука манная, Молоко, Сливочное масло, Сахар</small> Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 240,6 ккал
20/25	Бутерброд с джемом <small>Батон пшеничный, Джем</small> Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 25,8 ккал
200	Какао с молоком <small>Молоко, Сахар, Какао</small> Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,5 г, ЭЦ - 134 ккал
100	Мандарин свежий <small>Мандарин</small> Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал
	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
40/20	Яйцо с гарниром <small>Яйцо куриное, Гарнир</small> Б - 3,3 г, Ж - 9,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной <small>Свинина, Капуста, Картофель, Лук, Морковь, Сметана, Курица, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Молочная продукция, Уксус столовый, Соль, Перец черный, Петрушка, Зелень</small> Б - 4,6 г, Ж - 5,04 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом <small>Говядина, Свиная шейка, Рис, Лук, Морковь, Сметана, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль</small> Б - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 11,58 г, ЭЦ - 100 ккал
150	Макаронные изделия отварные <small>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль</small> Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) <small>Яблоко</small> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами <small>Хлеб</small> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами <small>Батон</small> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 100 ккал

Главный технолог _____

Зав. производств _____

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 600
 Ф.И.О. *Дорошова О.А.*



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

**МЕНЮ (Льготное)
 9 день**

26 сентября 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
40/60	Яйцо с гарниром <small>Яйцо куриное, Гарнир (картофель, капуста)</small>
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной <small>Сметана, Картофель, Капуста, Курица отварная, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Соль, Перец черный, Уксус, Сахар, Специи</small>
100/40	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом <small>Говядина, Фарш, Лук репчатый, Морковь, Картофель, Сметана, Томатная паста, Масло сливочное, Мука пшеничная, Специи, Соль</small>
200	Макаронные изделия отварные <small>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль</small>
200	Сок фруктовый (яблочный) <small>Яблоки, Сахар, Вода, Сок лимонный, Соль</small>
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами <small>Мука пшеничная, Мука ржаная, Вода, Соль, Витамины, Минералы</small>
50	Батон обогащенный микронутриентами <small>Мука пшеничная, Вода, Соль, Витамины, Минералы</small>
150	Мандарин свежий <small>Мандарины</small>
75	Сдоба обыкновенная <small>Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль</small>

Главный технолог _____

Филиппов С.Н.

Зав. производством _____