

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 60
Ф.И.О.



Дорошова О.А.



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

**МЕНЮ (Льготное)
4 день**

19 сентября 2024 г.

Выход, г	
	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа пшеничная, Молоко, Сахар песок, Масло сливочное, Соль Б - 16,0 г, Ж - 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	Бутерброд с сыром Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж - 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный, Сахар песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 39,0 ккал
	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,99 г, Ж - 3,11 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,0 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох душистый, Лук репчатый, Масло сливочное, Молоко сливочное, Соль, Вода очищенная, Облепиховый сок Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 15,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина свежая, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Мука гречневая, Молоко сливочное, Соль Б - 3,11 г, Ж - 5,90 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 70 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 10,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 139 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №
 Ф.И.О. _____



Филиппов С.Н.

МЕНЮ (Льготное)

4 день

19 сентября 2024 г.



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

Выход, г	
100	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год Салат из квашеной капусты <small>Капуста квашеная, Вустовый майонез, Соевый соус, Соль</small> Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками <small>Картофель, Горох, Крупа гречневая, Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезанный</small> Б - 7,0 г, Ж - 4,05 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 101 ккал
100	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе <small>Говядина, Лук, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Масло сливочное, Соль</small> Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ - 100 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая <small>Крупа гречневая, Молоко, Масло сливочное, Соль</small> Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,9 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) <small>Персики, Сахар, Вода, Лимонная кислота, Соль</small> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 78 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами <small>Мука пшеничная, Мука ржаная, Масло сливочное, Соль</small> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 20,3 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами <small>Мука пшеничная, Мука ржаная, Масло сливочное, Соль</small> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 138 ккал
150	Мандарин свежий <small>Мандарины</small> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
100	Плюшка "Московская" <small>Мука пшеничная высшего сорта, Сахар, Яйца куриные, Масло сливочное, Молоко, Масло растительное, Соль, Имин</small> Б - 8,62 г, Ж - 14,4 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,0 ккал

Главный технолог _____

Филиппов С.Н.

Зав. производством _____