

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 600  
Ф.И.О. Муромова О.А.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

**8 день**

23 октября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b> Хлебный расклад "Геркулес", 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 - 64,5 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2,0 г, Ж - 1,15 г, У - 12,50 г, ЭЦ - 80,0 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный, 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 - 6,53 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, Морковь отварная, Горошек зеленый консервированный, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курдюк свиной, Сметана, Дурица душистая Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,76 г, ЭЦ - 80,0 ккал
90/30	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 151,92 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Рис, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 25,19 г, ЭЦ - 200 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 - 25,90 г, ЭЦ - 135 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 600  
Ф.И.О.



*Ирина Николаевна Давыдова*



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

**МЕНЮ (Льготное)**  
**8 день**  
**23 октября 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 - 4,1 г, Ж - 0,01 г, У - 6 г, ЭЦ - 0,01 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, петрушка, укроп, чеснок, сливочное масло, сметана, курица отварная, соль, перец черный, сахар, 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 растительное, Лук репчатый, Томатный соус, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,00 г, Ж - 17,74 г, У - 16,0 г, ЭЦ - 201,4 ккал
200	<b>Рис отварной</b> Мука пшеничная, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 0,4 г, У - 34,0 г, ЭЦ - 207,6 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Дрожжи сухие, Соль 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 - 2,65 г, У - 77,8 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

*Ирина Николаевна Давыдова*

Зав. производством