

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

9 день

21 / 11 2024 г.

Выход, г	
	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
180/5	<b>Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным</b> <small>Мука манная, Молоко, Слив. Сметанная, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 240,6 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 - 55,8 ккал</small>
200	<b>Какао с молоком</b> <small>Молоко сухое, Молоко, Сахар Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,8 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	
	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
40/20	<b>Яйцо с гарниром</b> <small>Яйцо куриное вареное, Гарнир овощной отварной Б - 3,3 г, Ж - 3,8 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, Свинина, Картофель, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Морковь, Сметана, Руккола, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Масло растительное, Мука пшеничная, Сметана, Соль, Перец черный, Перец душистый Б - 4,6 г, Ж - 5,2 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал</small>
90/30	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> <small>Говядина, Сметана, Соль, Емкость для приготовления, Масло сливочное, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 10,2 г, У - 11,56 г, ЭЦ - 150 ккал</small>
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>Макаронные изделия, 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 - 25,78 г, ЭЦ - 130 ккал</small>

*Резерв*

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



**МЕНЮ (Льготное)**  
**9 день**

21 / 11 / 2024 г.



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

Выход, г	
40/60	<b>Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год</b> <b>Яйцо с гарниром</b>
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> Б - 5,5 г, Ж - 2,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 121,0 ккал
100/40	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Б - 9,05 г, Ж - 7,2 г, У - 15,05 г, ЭЦ - 173,0 ккал
200	<b>Макаронные изделия отварные</b> Б - 2,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 210,4 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 27,5 г, ЭЦ - 224,4 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,45 г, У - 27,2 г, ЭЦ - 133 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 26,22 г, ЭЦ - 116 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством