

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 600
Ф.И.О. Дорожнева Д.А.



МЕНЮ (Льготное)

9 день

10 октября 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, Слив. Сметанное, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 210,6 ккал</small>
20/25	Бутерброд с джемом <small>Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 25,8 ккал</small>
200	Какао с молоком <small>Какао порошковое, Молоко, Слив. Сметанное Б - 2,8 г, Ж - 2,5 г, У - 19,8 г, ЭЦ - 134 ккал</small>
100	Мандарин свежий <small>Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал</small>

Выход, г	
	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
40/20	Яйцо с гарниром <small>Яйцо куриное вареное, Гарнир картофельный отварной Б - 3,3 г, Ж - 2,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал</small>
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной <small>Свинина свиная, Картофель отварной, Картофель отварной, Молоко, Сметанное, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Масло растительное, Курочка отварная, Сметанное, Соль, Перец черный молотый, Петрушка свежая Б - 4,8 г, Ж - 6,81 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 81 ккал</small>
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом <small>Говядина, Мягкая, Свинина, Мягкая, Батон пшеничный отварной, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметанное, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 11,55 г, ЭЦ - 100 ккал</small>
150	Макаронные изделия отварные <small>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал</small>
200	Сок фруктовый (яблочный) <small>Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,17 г, ЭЦ - 90 ккал</small>
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами <small>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал</small>
50	Батон обогащенный микроэлементами <small>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,70 г, ЭЦ - 130 ккал</small>

Результат

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)
 9 день**

10 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> Б - 5,5 г, Ж - 0,01 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 127,0 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной <small>Сметана, Картофель, Капуста, Лук репчатый, Морковь, Свинина, Томатная паста, Соевый соус, Масло сливочное, Мука пшеничная, Соль</small> Б - 9,05 г, Ж - 7,2 г, У - 15,05 г, ЭЦ - 170,8 ккал
100/40	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом <small>Полдунки свиные, Сметана, Батон ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Мясо куриное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль</small> Б - 9,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 210,4 ккал
200	Макаронные изделия отварные <small>Макаронные изделия, Соль</small> Б - 6,5 г, Ж - 0,4 г, У - 30,5 г, ЭЦ - 204,4 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) <small>Сок фруктовый, Соль</small> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,17 г, ЭЦ - 60 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами <small>Хлеб ржано-пшеничный, Соль</small> Б - 4,0 г, Ж - 2,45 г, У - 37,3 г, ЭЦ - 130 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами <small>Батон ржано-пшеничный, Соль</small> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 28,77 г, ЭЦ - 116 ккал
150	Мандарин свежий <small>Мандарины</small> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
75	Сдоба обыкновенная <small>Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль</small> Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____