

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

03 октября 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 - 10,0 г, Ж - 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 210,64 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 - 16 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 30,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Соль, Масло растительное Б - 0,90 г, Ж - 3,10 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,0 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель очищенный, Горох душистый, Лук репчатый, Мука пшеничная, Молоко сливочное, Соль, Масло сливочное, Сахар, Вода очищенная, Облепиховый сок Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина отварная, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,10 г, У - 3,70 г, ЭЦ - 170 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, Молоко сливочное, Соль Б - 3,10 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 210 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 16 г, ЭЦ - 70 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 11,4 г, ЭЦ - 62 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 116 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

03 октября 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Салат из квашеной капусты <small>Капуста квашеная, Водородная соль, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал</small>
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками <small>Картофель, Горох, Крупа, Мука, Масло сливочное, Соль, Вода, Перец черный, Специи Б - 7,9 г, Ж - 4,07 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 101 ккал</small>
100	Бефстроганов из отеарной говядины в сметанном соусе <small>Говядина, Масло сливочное, Мука, Сметана, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 17,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,00 г, ЭЦ - 100 ккал</small>
200	Каша гречневая рассыпчатая <small>Крупа гречневая, Вода, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал</small>
200	Сок фруктовый (персиковый) <small>Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал</small>
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами <small>Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 33,3 г, ЭЦ - 134 ккал</small>
50	Батон обогащенный микронутриентами <small>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,90 г, ЭЦ - 108 ккал</small>
150	Мандарин свежий <small>Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 67,0 ккал</small>
100	Плюшка "Московская" <small>Мука пшеничная выс., Сахар песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж - 14,4 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 326,0 ккал</small>

Главный технолог

Зав. производством