

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 629
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)
 2 день**

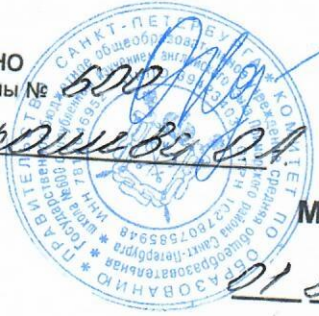
01 Октября 2024 г.

| Выход, г | Наименование блюда |
|--|---|
| Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год | |
| 150/20 | Запеканка из творога со сгущенным молоком <small>Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное</small> Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 274,4 ккал |
| 200 | Чай с сахаром <small>Чай, Сахар, Соль</small> Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 16 г, ЭЦ - 60 ккал |
| 25 | Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,66 г, ЭЦ - 68 ккал |
| 170 | Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал |
| Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год | |
| 60 | Салат из свежей капусты с огурцом <small>Капуста белокочанная, Огурец, Соль, Уксус, Масло растительное, Сахар, Кориандр</small> Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 6,7 г, ЭЦ - 63,1 ккал |
| 200/5/5 | Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной <small>Картофель, Свинина, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Помидоры, Морковь, Сметана, Томатная паста, Соль, Кориандр</small> Б - 3,19 г, Ж - 4,49 г, У - 9,61 г, ЭЦ - 93,3 ккал |
| 90 | Шницель рубленый мясной <small>Свинина, Соль, Масло растительное, Сахар, Кориандр</small> Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал |
| 150 | Рис отварной <small>Рис, Масло растительное, Соль</small> Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 36,18 г, ЭЦ - 212 ккал |
| 200 | Компот из свежих яблок <small>Яблоки, Сахар, Соль, Кориандр</small> Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал |
| 40 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 82 ккал |
| 50 | Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,72 г, ЭЦ - 131 ккал |

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № _____
 Ф.И.О. _____



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

01 октября 2024 г.

| Выход, г | |
|----------|---|
| | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год |
| 100 | Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная, Морковь, Стручковый перец, Масло растительное, Соль, Уксус столовый, Сахар. Б - 1,00 г, Ж - 5,33 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 99,3 ккал |
| 250/10/5 | Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Морковь, Сельдерей, Капуста белокочанная, Картофель, Лук репчатый, Мясо говядины, Сметана, Масло растительное, Соль, Перец душистый, Сахар, Лавровый лист, Перец черный. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 123,7 ккал |
| 100 | Шницель рубленый мясной Говядина, Сметана, Масло растительное, Соль, Масло растительное. Б - 12,9 г, Ж - 6,46 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 103,8 ккал |
| 200 | Рис отварной Масло растительное, Масло сливочное, А. Соль. Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 205,6 ккал |
| 200 | Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Масло растительное. Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,65 г, У - 37,9 г, ЭЦ - 133 ккал |
| 50 | Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,70 г, ЭЦ - 116 ккал |
| 170 | Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал |
| 75 | Печенье Б - 1,00 г, Ж - 7,5 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 177 ккал |

Главный технолог _____

Зав. производством _____