

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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



МЕНЮ (Льготное)

8 день

25 02 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,2 г, Ж - 5,33 г, У - 7,96 г, ЭЦ - 87,9 ккал
250/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Морковь, Дрожжи сухие, Зелень Б - 17,1 г, Ж - 20,55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 ккал
300	Плов с куриным филе Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 17,1 г, Ж - 20,55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,9 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,56 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 106 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,90 г, ЭЦ - 136 ккал
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 350,6 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____