



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №

Ф.И.О.
Мур Колгушикина Н.А.



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

МЕНЮ (Льготное)

27 02 2025 г.
9 день

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33 5 г, ЭЦ - 248,6 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,5 г, ЭЦ - 134 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
40/20	Яйцо с гарниром Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 19,21 г, У - 11,56 г, ЭЦ - 180 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 99 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25 98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____