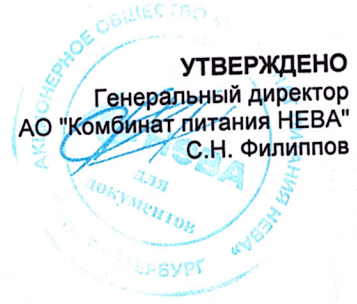




СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №
 Ф.И.О. _____



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

27.02 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
	Салат из квашеной капусты
100	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00ккал
	Суп картофельный с горохом и гречками
250/10	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Г орох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75г, ЭЦ - 147,40 ккал
	Жаркое по-домашнему со свиной
300	Свинина с/м, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 15,62г, Ж - 18,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 346,71 ккал
	Компот из смеси сухофруктов
200	Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
60	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
	Батон обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
	Апельсин свежий
100	Б - 0,9 г, Ж - 0,2г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке
100	Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
	Зефир витаминизированный
35	Б - 0,63 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____