

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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



**МЕНЮ (Льготное)**

**1 день**

14/04

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 6,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахарный песок, Масло сливочное Б - 9,6 г, Ж - 8,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный листовый, Сахарный песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 66 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 3,9 г, Ж - 2,6 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	<b>Огурец свежий порционно</b> Огурец свежий Б - 0,5 г, Ж - 0,05 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 7,2 ккал
200/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Колупаста мясная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Масло растительное, Томатная паста, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 12,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки БМ, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,6 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,36 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством