

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
АО "СТОЛОВАЯ № 14"  
Филиппов С.Н.



### МЕНЮ (Льготное) 10 день

21 03 2024 г.

Выход, г	
	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
180/5	<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b> Крупя 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	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2г, Ж - 1,2г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,6 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	
	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
40/20	<b>Яйцо с гарниром</b> Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72 ккал
200/5/5	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль Б - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал
90/30	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 8 г, Ж - 10,21 г, У - 11,56 г, ЭЦ - 180 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 - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
АО "СТОЛОВАЯ № 14"  
Филиппов С.Н.



**МЕНЮ (Льготное)  
10 день**

07 03 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
40/60	<b>Яйцо с гарниром</b> Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 5,6 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120 ккал
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль Б - 9,85г, Ж - 7,2 г, У - 15,05 г, ЭЦ - 175,8 ккал
100/40	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 10,22 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 200,4 ккал
200	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 139 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,95 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 240,0 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_