



О.В. Митрофанова



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

### МЕНЮ (Льготное)

8 день

6 ноября 2024 г.

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>	
180/5	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b>	
	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар	Б - 10,31 г, Ж- 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	<b>Сыр порциями</b>	
		Б - 3,45 г, Ж- 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>	
		Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68,0 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b>	
	Чай черный весовой, Сахар-песок	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	<b>Груша свежая</b>	
		Б - 0,52 г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>	
60	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b>	
	Свекла свежая, Масло растительное, Соль	Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b>	
	Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист	Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 80,8 ккал
90/30	<b>Печень по-строгановски</b>	
	Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль	Б - 10,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,92 ккал
150	<b>Рис отварной</b>	
	Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль	Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b>	
	Апельсины свежие, Сахар-песок	Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>	
		Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

## МЕНЮ (Льготное)

9 день

7 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным</b> 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	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, 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 - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
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 - 72,4 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, Лавровый лист, Петрушка свежая 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 с/м, Свинина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 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 микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством



О.В. Митрофанова



## МЕНЮ (Льготное)

10 день

8 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
	<b>Омлет натуральный</b>	
150	Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль	Б - 14,4 г, Ж - 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал
	<b>Чай с лимоном</b>	
200/5	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>	
25		Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
	<b>Зефир витаминизированный</b>	
35		Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,60 ккал
	<b>Яблоко свежее</b>	
100		Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
	<b>Салат из квашеной капусты</b>	
60	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное	Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b>	
200/20	Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль	Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b>	
240	Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист	Б - 16,56 г, Ж - 17,65 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 ккал
	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	
200	Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная	Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>	
40		Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>	
50		Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством



О.В. Митрофанова



### МЕНЮ (Льготное)

1 день

11 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-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 весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Огурец солёный порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 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 микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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. \_\_\_\_\_

О.В. Митрофанова



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

## МЕНЮ (Льготное)

2 день

12 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
150/20	<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53,1 ккал
200/5/5	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,46 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

### МЕНЮ (Льготное)

3 день

13 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")</b> Крупа пшено, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,73 г, Ж - 9,25 г, У - 27 г, ЭЦ - 207,2 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, 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
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,61 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 3,10 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 93,6 ккал
90	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал
150	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

**МЕНЮ (Льготное)**

**4 день**

14 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным</b> Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж- 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	<b>Бутерброд с сыром</b> Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

**МЕНЮ (Льготное)**

**5 день**

*15 ноября* 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
160/15	<b>Макаронны отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Винегрет овощной</b> Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,8 ккал
200/5/5	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 286,6 ккал
200	<b>Кисель из плодов шиповника</b> Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством





О.В. Митрофанова



## МЕНЮ (Льготное)

6 день

18 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180	<b>Каша "Янтарная"</b> Крупа пшено, Молоко, Яблоки свежие, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Соль Б - 9,2 г, Ж - 11,8 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 239 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5	<b>Суп картофельный с горохом и гренками</b> Картофель свежий, Горох луцены, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	<b>Котлета рубленая из филе куриного</b> Филе куриное с/м, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 11,68 г, Ж - 12,7 г, У - 12,15 г, ЭЦ - 209,6 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

## МЕНЮ (Льготное)

7 день

19 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
160/15	<b>Макаронные изделия отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал	
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон нарезной обогащенный, Джем в ассортименте Б - 2,2 г, Ж- 1,1 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал	
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
60	<b>Салат из свежей капусты</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,71 г, Ж - 3,2 г, У - 4,6 г, ЭЦ - 52,2 ккал	
200/30	<b>Уха "Невская" с горбушей</b> Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,5 г, Ж - 2,36 г, У - 15,7 г, ЭЦ - 110,8 ккал	
240	<b>Плов с куриным филе</b> Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 13,47 г, Ж - 16,44 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4 ккал	
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 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



О.В. Митрофанова



### МЕНЮ (Льготное)

8 день

20 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b> Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж- 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	<b>Сыр порциями</b> Б - 3,45 г, Ж- 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68,0 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 80,8 ккал
90/30	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,92 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

## МЕНЮ (Льготное)

9 день

21 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным</b> 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	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, 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 - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
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 - 72,4 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, Лавровый лист, Петрушка свежая 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 с/м, Свинина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 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 микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



УТВЕРЖДЕНО

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

### МЕНЮ (Льготное)

10 день

22 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
150	<b>Омлет натуральный</b> Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,4 г, Ж- 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж- 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,63 г, Ж- 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/20	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b> Курица отварная, Макаaronные изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
240	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b> Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,56 г, Ж - 17,65 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 ккал
200	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством



О.В. Митрофанова



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

### МЕНЮ (Льготное)

1 день

25 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-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 весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Огурец солёный порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 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 - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством



О.В. Митрофанова



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

## МЕНЮ (Льготное)

2 день

26 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
150/20	<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53,1 ккал
200/5/5	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,46 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

**МЕНЮ (Льготное)**

**3 день**

*27 ноября* 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")</b> Крупа пшено, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,73 г, Ж- 9,25 г, У - 27 г, ЭЦ - 207,2 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, 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
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,61 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 3,10 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 93,6 ккал
90	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал
150	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

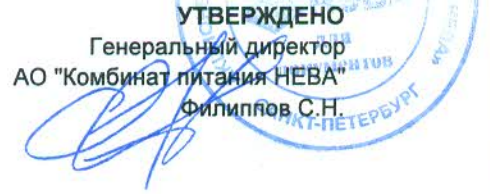
Главный технолог

Зав. производством





О.В. Митрофанова



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

### МЕНЮ (Льготное)

4 день

28 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным</b> Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж- 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	<b>Бутерброд с сыром</b> Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</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.

О.В. Митрофанова



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

### МЕНЮ (Льготное)

5 день

29 ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
160/15	<b>Макаронны отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Винегрет овощной</b> Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,8 ккал
200/5/5	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 286,6 ккал
200	<b>Кисель из плодов шиповника</b> Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством