

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)
9 день

23/04

2025 г.

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



Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла, Масло растительное, Соль Б - 4,1 г, Ж - 8,61 г, У - 6 г, ЭЦ - 60,3 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Курица свежая, Морковь свежая, Петрушка свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 5,9 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	Печень по-строгановски Печень свиная, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,12 г, Ж - 17,74 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 264,4 ккал
200	Рис отварной Курица отварная, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 257,5 ккал
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 37,6 г, ЭЦ - 158 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 100 ккал
150	Груша свежая Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,15 г, ЭЦ - 70,6 ккал
60	Пряник Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,0 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог

Зав. производством