



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 1
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

24/10

2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Салернское, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина 5м, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Вареный лист Б - 15,72г, Ж - 18,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 318,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов замороженная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 67,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 20,60г, ЭЦ - 128,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,33 г, Ж - 10,1 г, У - 26,10 г, ЭЦ - 101,60ккал

Главный технолог

Зав. производством