СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
2 день
01 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Икра кабачковая (консервированная)*** Икра кабачковая (промышленного производства) Б - 1,4 г, Ж - 4,01 г, У - 7,9г, ЭЦ - 73,8 ккал
250/10/5	***Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной*** Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал
100	***Шницель рубленый мясной*** Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
200	***Рис отварной*** Крупа рисовая, Масло оливковое, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	***Компот из свежих яблок*** Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон нарезной обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
170	***Апельсин свежий*** Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	***Печенье*** Б - 9,0 г, Ж - 7,5 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 207,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.
_____

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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

02 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	**Салат из свеклы с яйцом** Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 4,51 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	**Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной** Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 4,00 г, Ж - 2,90 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 121 ккал
100	**Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)** Горбуша филе с/м,Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 10,88 г, Ж - 9,6 г, У - 10,5 г, ЭЦ - 159,62 ккал
200	**Картофель отварной** Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,1 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 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 - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Груша свежая** Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	**Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке** Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
100	**Булочка "домашняя"** Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 10,6 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
4 день
03 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	**Салат из квашеной капусты** Капуста квашеная, Лук зеленый, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 93,0 ккал
250/10	**Суп картофельный с горохом и гренками** Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 164 ккал
100	**Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе** Говядина 2м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Соль Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ -169 ккал
200	**Каша гречневая рассыпчатая** Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	**Сок фруктовый (персиковый)** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	**Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 138 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Мандарин свежий** Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
100	**Плюшка "Московская"** Мука пшеничная в/с ,Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж- 14,4 г, У -81,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог

Зав. производство

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
5 день
04 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Винегрет овощной*** Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук зеленый, Масло растительное, Соль Б - 1,33 г, Ж - 8,2 г, У - 8,66 г, ЭЦ - 123,3 ккал
25010/5	***Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной*** Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 ккал
300	***Голубцы ленивые*** Говядина лопатка б/к, Свинина окорок б/к, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 21,6 г, Ж - 18,75 г, У - 26,92 г, ЭЦ - 351,7 ккал
200	***Кисель из плодов шиповника*** 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
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,28 г, ЭЦ - 136 ккал
150	***Яблоко свежее*** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У -14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	***Сдоба обыкновенная*** 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 - 316,2 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
7 день
07 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	**Огурец соленый порционно** Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/10	**Суп картофельный с горохом и гренками** Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль,Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 104 ккал
100	**Котлета рубленая из филе куриного** Филе куриное с/м, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 12,1 г, Ж - 14,2 г, У - 9,07 г, ЭЦ - 215,89 ккал
200	**Каша гречневая рассыпчатая** Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	**Сок фруктовый (персиковый)** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 79 ккал
60	**Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами** Б - 4,8 г, Ж - 2,56 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 138 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
100	**Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке** Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
150	**Яблоко свежее** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У -14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	**Сдоба обыкновенная** 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 - 247,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
8 день
08 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Помидор свежий порционно*** Помидоры свежие Б - 1,2 г, Ж - 1,16 г, У - 5,5 г, ЭЦ - 24,0 ккал
250/30	***Уха "Невская" с горбушей*** Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,94 г, Ж - 2,95 г, У - 16,12 г, ЭЦ -118,3 ккал
300	***Плов с куриным филе*** Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 17,1 г, Ж - 20,55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 ккал
200	***Компот из свежих яблок*** Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
170	***Апельсин свежий*** Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	***Булочка "домашняя"*** Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж- 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
9 день
09 04 2025 г.

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 - 6,81 г, У - 6 г, ЭЦ - 90,6 ккал
250/15/10	**Суп из овощей с курицей отварной и сметаной** Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 8,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	**Печень по-строгановски** Печень говяжья обж, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 17,74 г, У - 16,6 г, ЭЦ - 264,4 ккал
200	**Рис отварной** Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	**Компот из апельсинов** Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 96,2 ккал
60	**Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 135 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Груша свежая** Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 16,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
60	**Пряник** Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производство _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
10 день
10 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
40/60	***Яйцо с гарниром*** Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б -5,5 г, Ж - 5,0 г, У -7,0 г, ЭЦ - 120,0 ккал
250/15/10	***Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной*** 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 - 9,85 г, Ж - 7,2 г, У - 15,09 г, ЭЦ - 178,8 ккал
100/40	***Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом*** Говядина обв,Свинина обв, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная,Томатная паста, Соль Б - 8,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 200,4 ккал
200	***Макаронные изделия отварные*** Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	***Сок фруктовый (яблочный)*** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,9 г, ЭЦ - 156 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,95 г, ЭЦ - 136 ккал
150	***Мандарин свежий*** Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У -11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
75	***Сдоба обыкновенная*** 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 - 246,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.
_____

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

МЕНЮ (Льготное)
11 день
11 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Салат из квашеной капусты*** Капуста квашеная, Лук зелёный, Сахар-песок, Масло растительное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 93,6 ккал
250/20	***Бульон куриный с вермишелью и яйцом*** Курица отварная, Макаронные изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 3,62 г, Ж - 4,87 г, У - 18,62 г, ЭЦ - 132,5 ккал
300	***Жаркое по-домашнему со свининой*** Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 23,54 г, Ж - 25,67 г, У - 40,51 г, ЭЦ - 487,2 ккал
200	***Компот из смеси сухофруктов*** Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,5 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,95 г, ЭЦ - 138 ккал
35	***Зефир витаминизированный*** Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,6 ккал
150	***Яблоко свежее*** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	***Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%*** Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

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	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Огурец свежий порционно*** Огурцы свежие Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 1,7 г, ЭЦ - 12,0 ккал
250/15/10	***Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной*** Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Масло растительное, Томатная паста, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 3,0 г, Ж - 4,53 г, У -13,2 г, ЭЦ - 147,1 ккал
100	***Филе индейки по-строгановски*** 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
200/15	***Макароны отварные с сыром*** Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 15,8 г, Ж - 16,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 358,0 ккал
200	***Сок фруктовый (яблочный)*** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	***Яблоко свежее*** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	***Плюшка "Московская"*** Мука пшеничная в/с ,Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж- 14,4 г, У -51,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
2 день
15 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Икра кабачковая (консервированная)*** Икра кабачковая (промышленного производства) Б - 1,4 г, Ж - 4,01 г, У - 7,9г, ЭЦ - 73,8 ккал
250/10/5	***Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной*** Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал
100	***Шницель рубленый мясной*** Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
200	***Рис отварной*** Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	***Компот из свежих яблок*** Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон нарезной обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
170	***Апельсин свежий*** Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	***Печенье*** Б - 9,0 г, Ж - 7,5 г, У - 37,6 г, ЭЦ - 207,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

16 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	***Салат из свеклы с яйцом*** Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 4,51 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	***Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной*** Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 4,00 г, Ж - 2,90 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 121 ккал
100	***Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)*** ГорбУша филе с/м,Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Маргарин, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 10,88 г, Ж - 9,5 г, У - 10,5 г, ЭЦ - 159,52 ккал
200	***Картофель отварной*** Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,1 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 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 - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
150	***Груша свежая*** Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	***Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке*** Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
100	***Булочка "домашняя"*** Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 309,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
4 день
17 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	**Салат из квашеной капусты** Капуста квашеная, Лук зеленый, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/10	**Суп картофельный с горохом и гренками** Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 164 ккал
100	**Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе** Говядина 1/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ -159 ккал
200	**Каша гречневая рассыпчатая** Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	**Сок фруктовый (персиковый)** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 75 ккал
60	**Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Мандарин свежий** Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
100	**Плюшка "Московская"** Мука пшеничная в/с ,Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж- 14,4 г, У -81,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог _____ Зав. производство _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
5 день
18 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	**Винегрет овощной** Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук зелёный, Масло растительное, Соль Б - 1,33 г, Ж - 8,2 г, У - 6,66 г, ЭЦ - 123,3 ккал
25010/5	**Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной** Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 ккал
300	**Голубцы ленивые** Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 21,6 г, Ж - 18,75 г, У - 26,92 г, ЭЦ - 351,7 ккал
200	**Кисель из плодов шиповника** 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
60	**Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Яблоко свежее** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У -14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	**Сдоба обыкновенная** 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 - 316,9 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
7 день
21 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Огурец соленый порционно*** Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/10	***Суп картофельный с горохом и гренками*** Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль,Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 23,15 г, ЭЦ - 164 ккал
100	***Котлета рубленая из филе куриного*** Филе куриное обв, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 12,1 г, Ж - 14,2 г, У - 8,87 г, ЭЦ - 215,89 ккал
200	***Каша гречневая рассыпчатая*** Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	***Сок фруктовый (персиковый)*** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 78 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,56 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
100	***Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке*** Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
150	***Яблоко свежее*** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У -14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	***Сдоба обыкновенная*** 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 _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
8 день
22 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Помидор свежий порционно*** Помидоры свежие Б - 1,2 г, Ж - 1,16 г, У - 5,5 г, ЭЦ - 24,0 ккал
250/30	***Уха "Невская" с горбушей*** Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,84 г, Ж - 2,95 г, У - 16,12 г, ЭЦ -118,3 ккал
300	***Плов с куриным филе*** Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 17,1 г, Ж - 20,55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 ккал
200	***Компот из свежих яблок*** Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
170	***Апельсин свежий*** Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	***Булочка "домашняя"*** Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж- 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
9 день
23 04 2025 г.

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 - 8,81 г, У - 6 г, ЭЦ - 90,6 ккал
250/15/10	**Суп из овощей с курицей отварной и сметаной** Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 8,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	**Печень по-строгановски** Печень говяжья обж, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 17,74 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 264,4 ккал
200	**Рис отварной** Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 253,5 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 - 30,5 г, ЭЦ - 139 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,06 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Груша свежая** Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 16,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
60	**Пряник** Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производство _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.
_____

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

МЕНЮ (Льготное)
10 день
24 01 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
40/60	***Яйцо с гарниром*** Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 5,5 г, Ж - 5,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 100,0 ккал
250/15/10	***Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной*** 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 - 9,55 г, Ж - 7,2 г, У - 15,08 г, ЭЦ - 178,8 ккал
100/40	***Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом*** Говядина с/м,Свинина с/м, Батон нарезной отечественный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная,Томатная паста, Соль Б - 8,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 210,4 ккал
200	***Макаронные изделия отварные*** Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 234,4 ккал
200	***Сок фруктовый (яблочный)*** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,9 г, ЭЦ - 178 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,95 г, ЭЦ - 136 ккал
150	***Мандарин свежий*** Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У -11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
75	***Сдоба обыкновенная*** 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 - 246,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
11 день
25 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Салат из квашеной капусты*** Капуста квашеная, Лук зелёный, Сахар-песок, Масло растительное Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/20	***Бульон куриный с вермишелью и яйцом*** Курица отварная, Макаронные изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 3,52 г, Ж - 4,87 г, У - 18,92 г, ЭЦ - 132,5 ккал
300	***Жаркое по-домашнему со свининой*** Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 23,54 г, Ж - 25,87 г, У - 40,51 г, ЭЦ - 487,2 ккал
200	***Компот из смеси сухофруктов*** Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,95 г, ЭЦ - 139 ккал
35	***Зефир витаминизированный*** Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,6 ккал
150	***Яблоко свежее*** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	***Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%*** Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)
1 день
28 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	**Огурец свежий порционно** Огурцы свежие Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 1,7 г, ЭЦ - 12,0 ккал
250/15/10	**Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной** Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Масло растительное, Томатная паста, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 3,0 г, Ж - 4,53 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 147,1 ккал
100	**Филе индейки по-строгановски** 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 - 196,4 ккал
200/15	**Макароны отварные с сыром** Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 15,8 г, Ж - 16,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 358,0 ккал
200	**Сок фруктовый (яблочный)** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	**Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 166 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Яблоко свежее** Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	**Плюшка "Московская"** Мука пшеничная в/с ,Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж- 14,4 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.
_____

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

МЕНЮ (Льготное)
2 день
29 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	***Икра кабачковая (консервированная)*** Икра кабачковая (промышленного производства) Б - 1,4 г, Ж - 4,01 г, У - 7,9г, ЭЦ - 73,8 ккал
250/10/5	***Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной*** Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежа Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал
100	***Шницель рубленый мясной*** Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
200	***Рис отварной*** Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	***Компот из свежих яблок*** Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	***Батон нарезной обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
170	***Апельсин свежий*** Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	***Печенье*** Б - 9,0 г, Ж - 7,5 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 207,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

30 04 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	**Салат из свеклы с яйцом** Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 4,51 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	**Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной** Картофель свежий, Макаронные изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 4,00 г, Ж - 2,90 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 121 ккал
100	**Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)** Горбуша филе с/м,Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 10,88 г, Ж - 9,6 г, У - 10,5 г, ЭЦ - 159,62 ккал
200	**Картофель отварной** Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,1 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 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 - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	**Батон обогащенный микронутриентами** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
150	**Груша свежая** Б - 0,6 г, Ж- 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	**Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке** Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
100	**Булочка "домашняя"** Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж- 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____