



МЕНЮ (Льготное)

9 день

06 03 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
180/5	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным Хлобья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 10,31 г, Ж - 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал	
15	Сыр порциями Б - 3,45г, Ж - 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал	
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2,0 г, Ж - 1,15 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 66,0 ккал	
200	Чай с сахаром Чай черный безыюный, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал	
130	Груша свежая Б - 0,52г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла сырая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54 ккал	
200/5/5	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокачанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 61 ккал	
90/30	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 10,6 г, У - 26,9 г, ЭЦ - 207,7 ккал	
150	Рис отварной Бруно рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 32,8 г, ЭЦ - 203 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	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 130 ккал	

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



Филиппов С.Н.
Директор школы № Ф.И.О. Филиппов С.Н.



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

МЕНЮ (Льготное)
9 день

06 03 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 4,1 г, Ж - 10,88 г, У - 6 г, ЭЦ - 90,6 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокачанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	Печень по-строгановски Печень свиная фм., Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 10,6 г, У - 20,9 г, ЭЦ - 207,7 ккал
200	Рис отварной Рис пропаренный, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 41,2 г, ЭЦ - 270,5 ккал
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,66 г, У - 22,6 г, ЭЦ - 130 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами 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 - 15,46 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйца куриные, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 8,82 г, Ж - 14,4 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог _____

Филиппов С.Н.

Зав. производством _____