



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

[Handwritten signature]



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

Ad 03 2024 г.

| Выход, г | Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год | |
|----------|--|---|
| | Омлет натуральный | |
| 150 | Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль | Б - 14,4 г, Ж - 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал |
| | Чай с лимоном | |
| 200/5 | Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий | Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал |
| | Батон обогащенный микронутриентами | |
| 25 | | Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал |
| | Зефир витаминизированный | |
| 35 | | Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,80 ккал |
| | Яблоко свежее | |
| 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 | |
|----------|---|---|
| | Салат из квашеной капусты | |
| 60 | Капуста квашеная, Лук зелёный, Сахар-песок, Масло растительное | Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал |
| | Суп-лапша домашняя с курицей | |
| 200/10 | Лапша домашняя, Филе куриное отварное, Лук репчатый, Морковь, Масло сливочное, Соль | Б - 5,66 г, Ж - 4,5 г, У - 13,84 г, ЭЦ - 118,1 ккал |
| | Плов с куриным филе | |
| 240 | Кура филе с/м, Крупа рисовая, Морковь свежая, Лук репчатый, Томатная паста, Масло сливочное, Соль | Б - 15,47 г, Ж - 16,44 г, У - 39,1 г, ЭЦ - 371,2 ккал |
| | Компот из смеси сухофруктов | |
| 200 | Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная | Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал |
| | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами | |
| 40 | | Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал |
| | Батон обогащенный микронутриентами | |
| 50 | | Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал |

Главный технолог _____

[Handwritten signature]

Зав. производством _____

[Handwritten signature]



СОГЛАСОВАНО
Директор Школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

22 03 2024 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 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 - 83,0 ккал | |
| 250/15 | Суп-лапша домашняя с курицей Лапша домашняя, Филе куриное отварное, Лук репчатый, Морковь, Масло сливочное, Соль ккал Б - 11,2 г, Ж - 13,5 г, У - 19,7 г, ЭЦ - 238,7 | |
| 280 | Плов с куриным филе Кура филе с/м, Крупа рисовая, Морковь свежая, Лук репчатый, Томатная паста, Масло сливочное, Соль Б - 18,0г, Ж - 19,18 г, У - 45,6 г, ЭЦ - 433,1 ккал | |
| 200 | Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 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 - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал | |
| 35 | Зефир витаминизированный Б - 0,63 г, Ж - 0,2 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