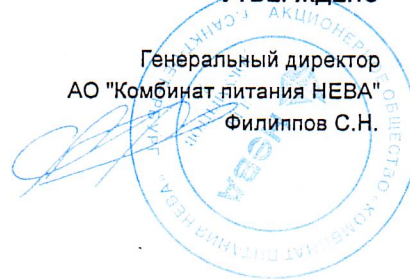


СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 1
Ф.И.О.

А.В. Бухаров

УТВЕРЖДЕНО

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

8 ДЕНЬ

МЕНЮ (Льготное)

2 июня 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2025 год
40	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж - 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
200/5	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 16,2 г, Ж - 12,65 г, У - 29,84 г, ЭЦ - 316,1 ккал
200	Чай с лимоном Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
100	Яблоко свежее Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
40	Вафли Б - 2,88 г, Ж - 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2025 год
100	Салат из свёклы с сыром Свекла свежая, Сыр, Масло подсолнечное Б - 4,7 г, Ж - 9,5 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 183,0 ккал
250/10/10	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной Капуста белокочанная свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Зелень, Лавровый лист Б - 4,19 г, Ж - 12,88 г, У - 32,65 г, ЭЦ - 168,6 ккал
280	Плов из птицы Филе куриной грудки с/м, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Крупа рисовая, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 17,35 г, Ж - 8,99 г, У - 27,5 г, ЭЦ - 290,77 ккал
200	Компот из изюма Изюм, Сахарный песок, Кислота лимонная Б - 0,4 г, Ж - 0,02 г, У - 26,9 г, ЭЦ - 103,2 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2025 год
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Изюм, Соль, Масло подсолнечное Б - 8,33 г, Ж - 10,11 г, У - 44,65 г, ЭЦ - 286,4 ккал
200	Молоко в инд.упаковке Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Абрикосы свежие Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством