

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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



**МЕНЮ (Льготное)
6 день**

27 апреля 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2024 год	
180	Омлет с морковью Яйца куриные, Молоко, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль	Б - 11,8 г, Ж - 18,0 г, У - 8,7 г, ЭЦ - 228,6 ккал
200	Кофейный напиток Кофейный напиток (не содержащий натуральный кофе), Молоко, Сахар-песок	Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 107 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал	
30	Пряник Б - 1,8 г, Ж - 0,9 г, У - 23,4 г, ЭЦ - 100,8 ккал	
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал	
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год	
100	Салат картофельный с кукурузой и морковью Картофель, Морковь, Кукуруза консервированная, Огурцы солёные, Масло растительное	Б - 0,85 г, Ж - 0,1 г, У - 7,86 г, ЭЦ - 83,3 ккал
250/5/5	Щи из квашеной капусты с картофелем, отварной курицей и сметаной Капуста квашеная, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Томатная паста, Масло сливочное, Соль, Сметана, Курица отварная	Б - 3,5 г, Ж - 2,55 г, У - 18,6 г, ЭЦ - 96,3 ккал
100/30	Печень, тушёная в соусе Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль	Б - 11,4 г, Ж - 13,4 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 222,1 ккал
180	Пюре картофельное Картофель свежий, Молоко, Масло сливочное, Соль	Б - 3,7 г, Ж - 6,4 г, У - 24,3 г, ЭЦ - 169,2 ккал
200	Напиток из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, кислота лимонная	Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 15,6 г, ЭЦ - 65,2 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	

Главный технолог _____

Зав. производством _____