



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 14
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

20 мая 2024 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 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 Калуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана Б - 3,0 г, Ж - 4,53 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 147,1 ккал |
| 100 | Шницель рубленый мясной Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Батон нарезной обогащенный, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Соль Б - 12,55 г, Ж - 11,77 г, У - 11,83 г, ЭЦ - 245,6 ккал |
| 200/15 | Макаронные изделия 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 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 "СТОЛОВАЯ № 14"
Филиппов С.Н.

**МЕНЮ (Льготное)
2 день**

21 мая 2024 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год |
|----------|---|
| 100 | Икра баклажанная консервированная Икра баклажанная Б - 1,25 г, Ж - 6,8 г, У - 4,5г, ЭЦ - 74,0 ккал |
| 250/10/5 | Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель свежий, Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная Сметана Б - 5,32г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал |
| 100/40 | Фрикадельки куриные в соусе молочном Кура филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Соль Б - 16,4 г, Ж - 6,76 г, У - 19,4 г, ЭЦ - 223,0 ккал |
| 200 | Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 41,2 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 | 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 _____



МЕНЮ (Льготное)

3 день

22 мая 2024 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год |
|----------|---|
| 80/20 | Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 7,07 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, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная Б - 4,00 г, Ж - 2,90 г, У - 17,08 г, ЭЦ - 121 ккал |
| 100/40 | Хлебец рыбный запечённый, соус сметанный Мингай филе с/м, Лук репчатый, Морковь, "Геркулес" крупа, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 15,76 г, Ж - 13,7 г, У - 11,66 г, ЭЦ - 184,2 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 - 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал |

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

4 день

23 мая 2024 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год |
|----------|--|
| 100 | Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук зелёный, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 63,0 ккал |
| 250/10 | Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свежий, Горох сухой, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 174,4 ккал |
| 100 | Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина лопатка с/м, Лук репчатый, Сметана, Мука пшеничная, 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 - 45,3 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 микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами 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 - 67,0 ккал |
| 100 | Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль 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 "СТОЛОВАЯ № 14"
Филиппов С.Н.



МЕНЮ (Льготное)

5 день

24 мая 2024 г.

| Выход, г | Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год |
|----------|---|
| 100 | Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук зелёный, Масло растительное, Соль Б - 1,33 г, Ж - 10,2 г, У - 6,66 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, Филе куриное отварное, Сметана Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 ккал |
| 280 | Голубцы ленивые Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белоочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 24,7 г, Ж - 26,0 г, У - 23,8 г, ЭЦ - 430,7 ккал |
| 200 | Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок 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 - 246,0 ккал |

Главный технолог

Зав. производством