

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



### МЕНЮ (Льготное)

1 день

22 04 2024 г.

Выход, г	
	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
10.25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 9,6г, Ж - 8,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 3,0г, Ж - 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	
	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60	<b>Огурец свежий порционно</b> Огурцы свежие Б - 0,5 г, Ж - 0,06 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 7,2 ккал
200/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
90	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина лопатка с/м, Свинина окорок С/м Батон нарезной обогащенный, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Соль Б - 11,3 г, Ж - 11,5 г, У - 10,47 г, ЭЦ - 221 ккал
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производство

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

### МЕНЮ (Льготное)

1 день

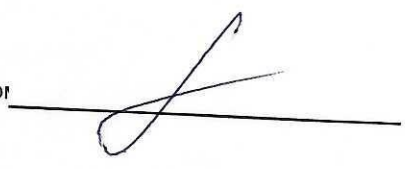
22 04 2024 г.

Выход, г	
100	<b>Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год</b> <b>Огурец свежий порционно</b> Огурцы свежие Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 1,7 г, ЭЦ - 12,0 ккал
250/15/10	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Капуста 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	<b>Шницель рубленый мясной</b> 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 - 11,63 г, ЭЦ - 245,6 ккал
200/15	<b>Макаронные отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 15,8 г, Ж - 16,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 358,0 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 136 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> 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)**

23 04 2024 г.  
2 день

Выход, г	
	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
150/20	<b>Пудинг из творога (запеченный) с джемом</b> Творог, Крупа манная, Яйцо куриное, Сахар-песок, Сметана, Масло сливочное, Сухари панировочные, Соль Б - 16,2 г, Ж- 14,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 394,4 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2г, Ж- 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60	<b>Икра баклажанная консервированная</b> Икра баклажанная Б - 0,81 г, Ж - 4,1 г, У - 2,7 г, ЭЦ - 44,8 ккал
200/5/5	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> Картофель свежий, Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана Б - 3,46 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90/30	<b>Фрикадельки куриные в соусе молочном</b> Кура филе с/м, Молоко, Масло сливочное, Батон пшеничный, Мука пшеничная, Соль Б - 12,06 г, Ж - 5,04 г, У - 17,9 г, ЭЦ - 191 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,6 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог Рябенко

Зав. производством И

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

23 09 2024 г.  
2 день

Выход, г	
100	<b>Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год</b> <b>Икра баклажанная консервированная</b> Икра баклажанная Б - 1,25 г, Ж - 6,8 г, У - 4,5г, ЭЦ - 74,0 ккал
250/10/5	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> 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	<b>Фрикадельки куриные в соусе молочном</b> 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	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 41,2 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



*[Signature]*



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

### МЕНЮ (Льготное)

3 день

*29 04* 2024 г.

Выход, г	
	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
180/5	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")</b> Крупа пшено, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,73 г, Ж- 9,25 г, У - 27 г, ЭЦ - 207,2 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Выход, г	
	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,66 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная Б - 3,10 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 94 ккал
90	<b>Хлебец рыбный запечённый</b> Минтай филе с/м, Лук репчатый, Морковь, "Геркулес" крупа, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 12,7 г, Ж - 8,5 г, У - 8,2 г, ЭЦ - 123,3 ккал
150	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

### МЕНЮ (Льготное)

3 день

24 04 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
80/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 7,07 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная Б - 4,00 г, Ж - 2,90 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 121 ккал
100/40	<b>Хлебец рыбный запечённый, соус сметанный</b> Минтай 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 - 164,2 ккал
200	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,1 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Груша свежая</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,46 г, У - 15,46 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
100	<b>Булочка "домашняя"</b> 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.



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
АО «СТОЛОВАЯ № 14»  
Филиппов С.Н.

**МЕНЮ (Льготное)**

4 день

25 04 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
150/5	<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж - 8,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	<b>Бутерброд с сыром</b> Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4г, Ж - 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Масло растительное, Сахар, Лук зелёный Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель свежий, Горох сухой, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 27,80 г, ЭЦ - 150 ккал
90	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> Говядина попатка с/м, Лук репчатый, Сметана, Мука пшеничная, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 37,70 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

### МЕНЮ (Льготное)

25 04 2024 г.  
4 день

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук зелёный, Масло растительное, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель свежий, Горох сухой, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,65 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 174,4 ккал
100	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> 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 - 189 ккал
200	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 45,3 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 67,0 ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> 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 - 61,66 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**

*26.04* 2024 г.

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>	
160/15	<b>Макаронны отварные с сыром</b>	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b>	Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b>	Батон пшеничный, Джем Б - 2,2г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b>	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
		Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>	
60	<b>Винегрет овощной</b>	Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук зелёный, Масло растительное, Соль
200/5/5	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b>	Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 74 ккал
240	<b>Голубцы ленивые</b>	Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Филе куриное отварное, Сметана
200	<b>Кисель из плодов шиповника</b>	Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>	Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>	Б - 17,6 г, Ж - 16,4 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 307,5 ккал
		Б - 0,2г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
		Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
		Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

26 04 2024 г.

Выход, г	
	<b>Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год</b>
100	<b>Винегрет овощной</b> 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	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы солёные, 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	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокачанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 24,7 г, Ж - 26,0 г, У - 23,6 г, ЭЦ - 430,7 ккал
200	<b>Кисель из плодов шиповника</b> Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> 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