



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
СТОЛОВАЯ № 4 ШКОЛА №

МЕНЮ
10 СЕНТЯБРЯ 2024 ГОД

Льготное питание для младших классов



ЗАВТРАК 104руб.40коп.

8

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	20/15	1.2	4.3	22.0	131.5	2008,2
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА/ЗАПЕЧЕННЫЙ/ С СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ.	170	20.4	15.4	29.2	337.0	2008225/384
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ.	200/7	0.3	0.1	15.2	62.9	2008,431
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ. .	25	2.0	1.2	13.0	70.44	к/к
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	к/к

Итого 24.5 21.1 84.5 626.0

ОБЕД 156руб.50коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	60	0.8	6.1	3.9	73.74	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	2.4	3.3	8.2	72.48	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ. . .	90	12.9	13.7	8.7	209.3	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	150	3.4	6.7	13.1	126.3	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	2.9	1.1	18.6	95.9	к/к

Итого 26.6 32.8 90.9 765.3

ОБЕД СТАРШИХ КЛАССОВ 306руб.80коп.

Наименование	Выход продук (г)	Белки (г)	Жиры (г)	У/в (г)	Энерг ценн. Ккал	Технологич. справочник, рецептура
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ.	100	1.4	10.1	6.6	122.9	2008,51
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ	250/15/10	6.8	8.2	10.2	141.8	2008,95
ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ КУРЫ С ОМЛЕТОМ. . .	100	14.3	15.2	9.7	232.6	2008,317
РАГУ ОВОЩНОЕ.	200	4.5	8.9	17.5	168.0	2008,351
СОК ФРУКТОВЫЙ.	200	1.0	0.2	18.0	77.8	2008,442
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ_ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	3.2	1.7	20.4	109.7	к/к
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	4.3	1.7	27.9	143.9	к/к
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ.	100	0.6	0.1	5.1	24.09	к/к

Итого

36.1 46.1 115.4 1020.
87.2 100.0 290.8 2412.

Зав. производством _____

Бухгалтер Соколова