



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

МЕНЮ (Льготное)
1 день

03 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
10/25	Бутерброд с маслом сливочным Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	Каша гречневая молочная с маслом сливочным Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 9,6 г, Ж - 8,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный душистый, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Мандарин Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	Печенье в ассортименте Б - 3,0 г, Ж - 2,6 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

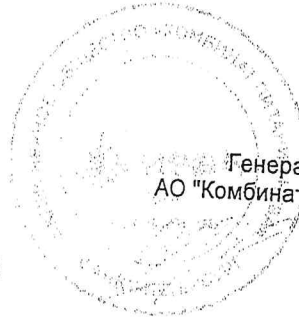
Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Огурец солёный порционнно Огурцы солёные Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	Филе индейки по-строгановски Филе индейки фм, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,6 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 199,4 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,9 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,06 г, ЭЦ - 139 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



И.Б. Сергеев



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

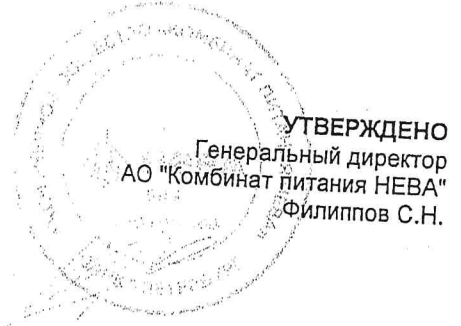
04 февраля 2025 г.

Выход, г	
Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150/20	Запеканка из творога со сгущенным молоком Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный высший, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,89 г, ЭЦ - 68 ккал
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокачанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53,1 ккал
200/5/5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокачанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,45 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	Шницель рубленый мясной Говядина, Свиная, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал
150	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

[Handwritten signature]

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

3 день

05 декабря 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180	Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") 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	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,3 г, ЭЦ - 134 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 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 1-4 классах на 2025 год
60/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,91 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 3,19 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 93,6 ккал
90	Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши) Горбуша филе с/д, Батон пшеничный, Молоко, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал
150	Картофель отварной Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 138 ккал

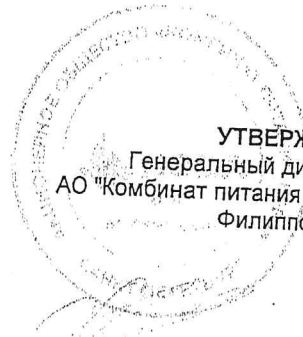
Главный технолог _____

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

И.В. Зеркова



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

**МЕНЮ (Льготное)
4 день**

06 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж - 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	Бутерброд с сыром Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж - 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 178,33 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный бесовый, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 69 ккал
100	Яблоко свежее 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 2025 год
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох-луцкский, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон парезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,79 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина см. Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 208 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 78 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 138 ккал

Главный технолог _____

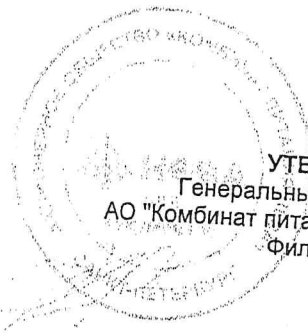
Зеркова

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

М.Б. Герможа



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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

07 февраля 2025 г.

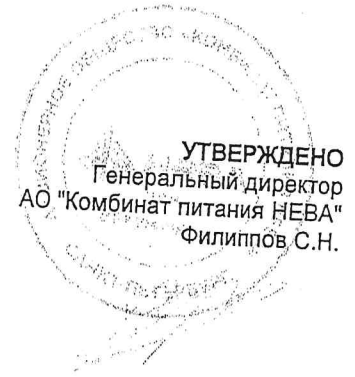
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
160/15	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж - 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,9 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный высшего, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 69 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,8 ккал
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	Голубцы ленивые Говядина см, Свиночиз см, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 15,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 295,8 ккал
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,92 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

[Handwritten signature]

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

6 день

по графику 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180	Каша "Янтарная" Крупа пшеница, Молоко, Яблоки спелые, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Соль Б - 9,2 г, Ж - 11,8 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 239 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный бесовый, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
100	Мандарин Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

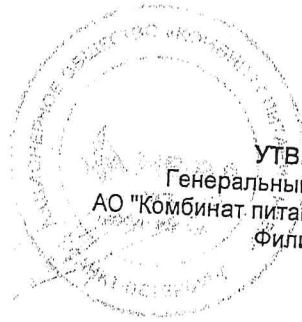
Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное б/м, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 11,58 г, Ж - 12,7 г, У - 12,16 г, ЭЦ - 209,6 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,80 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



М.Б. Червова



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

14 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
160/15	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 13,4 г, Ж - 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон парезной обогащенный, Джем в ассортименте	Б - 2,2 г, Ж - 1,1 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный рассыпной, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 69,00 ккал
170	Апельсин свежий Апельсин свежий	Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Салат из свежей капусты Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль	Б - 0,71 г, Ж - 3,2 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 52,2 ккал
200/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень	Б - 6,5 г, Ж - 2,36 г, У - 15,7 г, ЭЦ - 110,8 ккал
240	Плов с куриным филе Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста	Б - 13,47 г, Ж - 16,44 г, У - 36,36 г, ЭЦ - 345,4 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 - 97,8 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Филиппов

Главный технолог _____

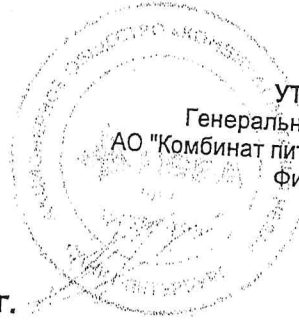
Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

М.В. Уринов



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



**МЕНЮ (Льготное)
9 день**

13 декабря 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 248,6 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 65,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,5 г, ЭЦ - 134 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
40/20	Яйцо с гарниром Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая, Капуста белокачанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 11,56 г, ЭЦ - 180 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Филиппов С.Н.

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

Сергей М.В. Гермож

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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

на февраль 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным Хлебцы овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж - 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	Сыр порциями Б - 3,45 г, Ж - 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 66,0 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный дробовой, Сахар песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 80,8 ккал
90/30	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 19,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,82 ккал
150	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Сергей М.В. Гермож

Зав. производством



М.Б. Зермале



МЕНЮ (Льготное)

10 день

14 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
150	Омлет натуральный Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,4 г, Ж - 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал	
200/5	Чай с лимоном Чай черный бесовый, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал	
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал	
35	Зефир витаминизированный Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,60 ккал	
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 6,96 г, Ж - 3,56 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал	
200/20	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал	
240	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина см., Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,56 г, Ж - 17,65 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 ккал	
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

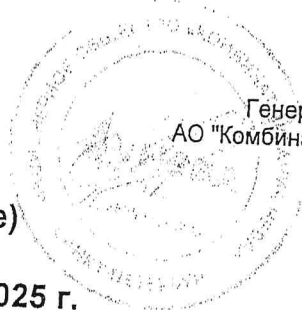
[Handwritten signature]

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 17
Ф.И.О. Серебряков

М.В. Гермогос



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

17 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
10/25	Бутерброд с маслом сливочным Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	Каша гречневая молочная с маслом сливочным Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 9,6 г, Ж - 8,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный безологий, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Мандарин Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	Печенье в ассортименте Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Огурец солёный порционно Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,05 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5/5	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	Филе индейки по-строгановски Филе индейки ф.м., Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



И.Б. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

18 февраля 2025 г.

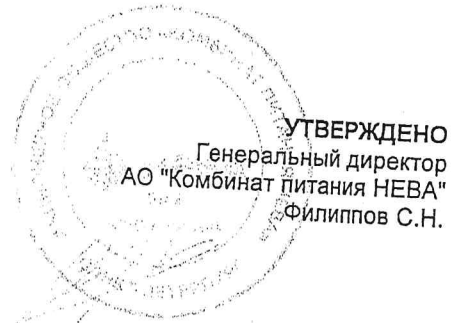
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
150/20	Запеканка из творога со сгущенным молоком Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	Апельсин свежий Б - 1,63 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокачанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53,1 ккал
200/5/5	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Сметана, Капуста белокачанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,45 г, Ж - 4,63 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	Шницель рубленый мясной Говядина, Свиная, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,6 ккал
150	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

[Handwritten signature]

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

3 день

19 февраля 2025 г.

Выход, г	
180	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") 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	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,8 г, ЭЦ - 134 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

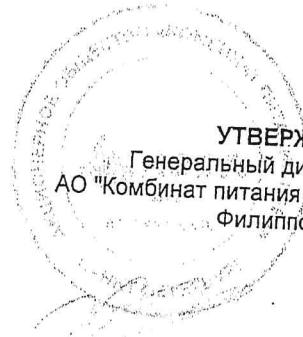
Выход, г	
60/20	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,51 г, Ж - 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макароны изделия, Луи репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 3,10 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 93,6 ккал
90	Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши) Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал
150	Картофель отварной Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,58 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,88 г, ЭЦ - 138 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



И.Б. Герасова



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

20 февраля 2025 г.

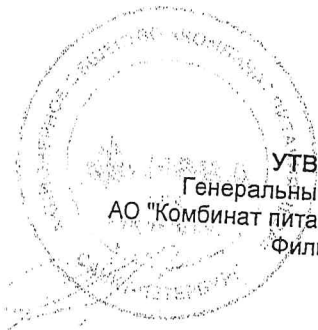
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж- 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	Бутерброд с сыром Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный безовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 69 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 39,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,56 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,0 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон порезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,79 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,90 г, У - 3,79 г, ЭЦ - 170 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,50 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



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

**МЕНЮ (Льготное)
 5 день**

21 февраля 2025 г.

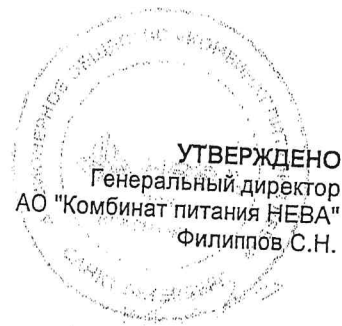
Выход, г	
	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
160/15	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж - 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный бесовый, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,8 ккал
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	Голубцы ленивые Говядина см, Свиноца см, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 18,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 299,5 ккал
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог 

Зав. производством _____



М.Б. Черныш



МЕНЮ (Льготное)

6 день

24 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180	Каша "Янтарная" Крупа пшеница, Молоко, Яблоки сладкие, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Соль Б - 9,2 г, Ж - 11,8 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 239 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,6 г, У - 4,8 г, ЭЦ - 87 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный в пакетиках, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
100	Мандарин Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

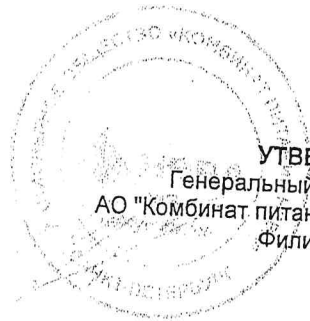
Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,43 г, Ж - 0,05 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свежий, Горох сушеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,75 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное обд, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 11,58 г, Ж - 12,7 г, У - 12,15 г, ЭЦ - 299,6 ккал
150	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,80 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



М.В. Сергеева



МЕНЮ (Льготное)

7 день

25 февраля 2025 г.

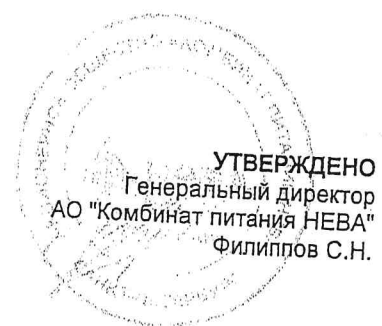
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
160/15	Макаронны отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 13,4 г, Ж - 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон парезной обогащенный, Джем в ассортименте	Б - 2,2 г, Ж - 1,1 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный высокоой, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
170	Апельсин свежий	Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Салат из свежей капусты Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль	Б - 0,71 г, Ж - 3,2 г, У - 4,6 г, ЭЦ - 52,2 ккал
200/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши см., Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень	Б - 6,5 г, Ж - 2,36 г, У - 15,7 г, ЭЦ - 119,8 ккал
240	Плов с куриным филе Филе куриное см., Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста	Б - 13,47 г, Ж - 16,44 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,58 г, ЭЦ - 136 ккал

[Handwritten signature]

Главный технолог _____

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

8 день

26 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным Хлебья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж - 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	Сыр порциями Б - 3,45 г, Ж - 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 64,5 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 66,0 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	Груша свежая Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белоочинная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 80,8 ккал
90/30	Печень по-строгановски Печень говяжья см., Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 19,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,92 ккал
150	Рис отварной Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 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
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,86 г, ЭЦ - 136 ккал

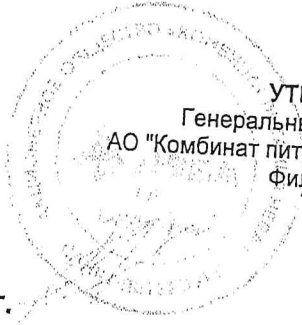
Главный технолог

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 1
Ф.И.О.

М.Б. Герасимов



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

**МЕНЮ (Льготное)
9 день**

27 февраля 2025 г.

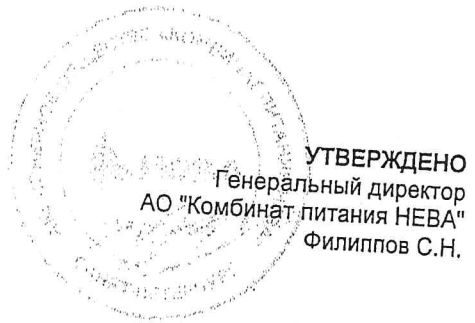
Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 248,6 ккал
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,5 г, ЭЦ - 134 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
40/20	Яйцо с гарниром Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свиноина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 19,21 г, У - 11,56 г, ЭЦ - 180 ккал
150	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____

[Handwritten signature]

Зав. производством _____



**МЕНЮ (Льготное)
10 день**

29 февраля 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
150	Омлет натуральный Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,4 г, Ж - 18,87 г, У - 14,8 г, ЭЦ - 283,63 ккал
200/5	Чай с лимоном Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,53 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,60 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 0,95 г, Ж - 3,56 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/20	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
240	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,56 г, Ж - 17,65 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислога лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

[Handwritten signature]

Зав. производством
