

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. М.В. Герасимов



УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО «Комбинат питания НЕВА»
С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

1 день

01 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурец соленый Б - 0,3 г, Ж - 0,10 г, У - 2,00 г, ЭЦ - 11,01 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Хлеб пшеничный, Булгуровый, Макароны, Картофель, Сало, Курица филе, Сметана, Масло сливочное, Лук репчатый, Витаминизированная соль, Специи Б - 3,60 г, Ж - 4,53 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 147,19 ккал
100	Гуляш Свинина филе, Макароны, Картофель, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатная паста, Сало, Витаминизированная соль, Специи Б - 11,24 г, Ж - 12,9 г, У - 8,4 г, ЭЦ - 214,20 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, Картофель, Сало, Масло сливочное, Лук репчатый Б - 4,9 г, Ж - 6,13 г, У - 13,30 г, ЭЦ - 129,18 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,10 г, ЭЦ - 40,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,56 г, У - 10,11 г, ЭЦ - 100,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,55 г, ЭЦ - 130,00 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,3 г, Ж - 0,1 г, У - 7,50 г, ЭЦ - 39,00 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,52 г, Ж - 5,10 г, У - 9,90 г, ЭЦ - 107,50 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Масло сливочное, Сало, Яйца куриные, Соль, Сахар, Ириски, Маргарин, Молоко, Ванилин Б - 5,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,00 г, ЭЦ - 345,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №

Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

2 день

сд сент-еб-е 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная, огурцы, морковь, лук, соль, перец, уксус, сахар, растительное масло. Б - 1,02 г, Ж - 5,36 г, У - 4,53 г, ЭЦ - 32,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, свекла, капуста белокочанная, морковь, лук, говядина, сметана, томатная паста, соль, перец, уксус, сахар. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,75 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, свинина, батат, картофель, лук, морковь, соль, перец, уксус, сахар. Б - 8,22 г, Ж - 11,66 г, У - 4,04 г, ЭЦ - 147,90 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, соль. Б - 7,3 г, Ж - 9,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 254,50 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, сахар, вода. Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 37,00 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 138,00 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 27,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.Б. Герасимов



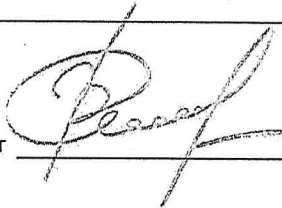
УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

3 день

03 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Лук репчатый Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 93,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Масло подсолнечное, Горох вареный, Макароны гречневые, Соль, Лук репчатый, Баранина вареная Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
100	Комплетта рубленая из филе куриного Филе куриное, Соль, Сметана, Масло подсолнечное, Масло подсолнечное, Масло подсолнечное Б - 19,93 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 140,73 ккал
200	Ризотто(рис с овощами) Рис отваренный, Масло подсолнечное, Морковь вареная, Лук репчатый, Горошек замороженный, Кукуруза замороженная, Соль Б - 3,70 г, Ж - 9,96 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 135,90 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Ванилин Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 87,90 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,50 г, У - 31,90 г, ЭЦ - 131,70 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 130 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,98 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 167,56 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная, Дрожжи, Соль, Сахар, Маргарин, Масло подсолнечное, Масло, Яйца куриные Б - 57,2 г, Ж - 10,0 г, У - 49,00 г, ЭЦ - 300,00 ккал

Главный технолог 

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.В. Зеркина



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

04 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б - 3,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,70 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Курица отварная, Макароны отварные, Картофель отварной, Масло подсолнечное, Соль, Перец черный молотый, Укроп, Петрушка - 32 Б - 4,4 г, Ж - 2,9 г, У - 16,15 г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо рыбное, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кориандр молотый, Укроп молотый, Перец черный молотый, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12 г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 148,70 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,3 г, У - 27,10 г, ЭЦ - 137,30 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 45 г, ЭЦ - 78 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 51,60 г, ЭЦ - 170 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,36 г, ЭЦ - 138 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,50 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Медовый, Дрожжи, Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,20 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.Б. Гермоф



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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

05 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Салат винегрет, Картофель отварной, Морковь отварная, Огурцы свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное рафинированное, Соль Б - 1,40 г, Ж - 0,20 г, У - 8,60 г, ЭЦ - 110,00 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Курица отварная, Огурцы свежие, Лук репчатый, Картофель отварной, Масло подсолнечное рафинированное, Соль, Крупа перловая, Сметана, Перец черный молотый, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 25,3 г, ЭЦ - 170,00 ккал
300	Голубцы ленивые Полукопченая свиная вырезка, Свинина жирная, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь отварная, Масло подсолнечное рафинированное, Соль, Дрожжи сухие, Сахар, Яйца куриные, Мука пшеничная, Вода питьевая Б - 17,14 г, Ж - 14,10 г, У - 27,50 г, ЭЦ - 519,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника протертая, Сахар, Вода питьевая Б - 0,56 г, Ж - 0,1 г, У - 24,10 г, ЭЦ - 35,10 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 21,4 г, ЭЦ - 62 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,51 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,00 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,66 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Масло сливочное, Масло подсолнечное, Яйца куриные, Молоко, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. *У.Б. Зе*

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
Института питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)
7 день
08 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурец соленый порционный Б - 0,3 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,01 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Бульон куриный с вермишелью и яйцом М.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 9,78 г, Ж - 3,97 г, У - 12,62 г, ЭЦ - 134,50 ккал
300	Пазлья с курицей Пазлья с курицей М.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 13,25 г, Ж - 21,37 г, У - 45,11 г, ЭЦ - 431,67 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 35,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 30,10 г, ЭЦ - 136,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,90 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Мандарин свежий Мандарин свежий Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная Сдоба обыкновенная Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 248,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. В.В. Гаврилов



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

09 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Картофель отварной, морковь, Яблоко свежее, Сахар, Домашнее масло, Соль, Масло подсолнечное Б - 4,29 г, Ж - 5,33 г, У - 7,89 г, ЭЦ - 87,11 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,01 г, У - 15,90 г, ЭЦ - 132,42 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, Свинина, Рис, Болит, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 170,38 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло, Лук репчатый, Молоко, Соль, Сахар Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,17 г, ЭЦ - 129,11 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, Сахар, Вода, Сок лимонный Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 97,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 9,3 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 51,50 г, ЭЦ - 135,35 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,91 г, ЭЦ - 115 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка домашняя Мука пшеничная, Сахар, Масло сливочное, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 49,50 г, ЭЦ - 219,50 ккал

Главный технолог

В.В. Гаврилов

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

10 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным Свекла отварная, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,6 г, Ж - 6,10 г, У - 4,13 г, ЭЦ - 97,66 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная, Картофель отварной, Морковь отварная, Лук репчатый, Сметана, Соль, Перец черный молотый, Масло растительное Б - 5,1 г, Ж - 9,0 г, У - 10,4 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатный соус, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7 г, Ж - 12,13 г, У - 6,35 г, ЭЦ - 104,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Морковь отварная, Соль, Масло растительное, Лук репчатый, Перец черный молотый Б - 6,8 г, Ж - 3,6 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 211,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар белый, Масло лимонное Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 97,90 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,6 г, Ж - 2,5 г, У - 3,4 г, ЭЦ - 100 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,3 г, У - 25,01 г, ЭЦ - 138 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,50 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 97,00 ккал
60	Пряник Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 40,8 г, ЭЦ - 211,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.В. Чернышова



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

МЕНЮ (Льготное)

10 день

11 сентября 2025 г.

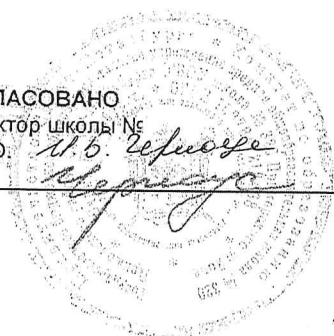
Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Свекла, лук, соль, Уксус, растительное масло, петрушка, укроп. Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,76 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла, капуста, картофель, морковь, лук, соль, уксус, растительное масло, петрушка, укроп, курица отварная, сметана, томатная паста, сливки. Б - 9,5 г, Ж - 7,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 219,95 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Паста, фарш говяжий, лук, морковь, картофель, помидоры, соль, растительное масло, петрушка, укроп, томатная паста, сливки. Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 41,85 г, ЭЦ - 219,95 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 75,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,11 г, Ж - 2,55 г, У - 30,10 г, ЭЦ - 110,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,10 г, У - 9,10 г, ЭЦ - 107,55 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, сахар, яйца, масло, соль, ванилин, дрожжи. Б - 5,7 г, Ж - 14,50 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 249,70 ккал

Главный технолог

И.В. Чернышова

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. Н.В. Чернышова



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

12 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Соль, Черный перец, Масло растительное Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,50 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и зелеными Картофель, Горошек, Лук репчатый, Соль, Масло растительное, Масло подсолнечное, Борода вешенка Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина свежая, Картофель, Лук репчатый, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 15,00 г, Ж - 13,67 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 315,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов (яблоки, сливы, груши, вишня) Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 57,50 г, ЭЦ - 201,00 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 100 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,53 г, Ж - 20,1 г, У - 23,10 г, ЭЦ - 100,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.Б. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

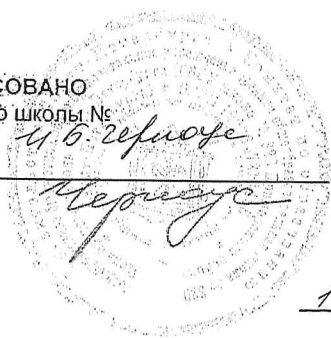
15 сентября 2025 г.

Выход: г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурец соленый Б-0,3 г, Ж-0,02 г, У-2,07 г, ЭЦ-11,07 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Картофель, морковь, лук, капуста, курица, сметана, мука, масло сливочное, соль, перец черный, уксус, лавровый лист, чеснок, лук репчатый Б-3,60 г, Ж-4,53 г, У-13,27 г, ЭЦ-147,19 ккал
100	Гуляш Свинина, лук, морковь, картофель, мука, масло сливочное, томатная паста, соль, перец черный Б-11,24 г, Ж-12,3 г, У-9,4 г, ЭЦ-214,2 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, молоко, масло сливочное, сахар, соль, ванилин Б-4,9 г, Ж-6,43 г, У-43,31 г, ЭЦ-129,13 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б-1 г, Ж-0,2 г, У-1 г, ЭЦ-0,5 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами Б-4,9 г, Ж-2,55 г, У-35,71 г, ЭЦ-131 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,55 г, ЭЦ-131 ккал
100	Мандарин свежий Б-0,3 г, Ж-0,1 г, У-7,56 г, ЭЦ-39,75 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-6,52 г, Ж-5,14 г, У-49,39 г, ЭЦ-107,55 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, сахар, яйцо куриное, соль, дрожжи, маргарин, масло сливочное Б-6,62 г, Ж-14,40 г, У-61,80 г, ЭЦ-162,7 ккал

Главный технолог

Зав: производство

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.В. Герасимов



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

16 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста свежая, огурцы свежие, майонез, соль, перец. Б - 1,02 г, Ж - 5,3 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 51,55 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, свекла, капуста, лук, морковь, говядина отварная, лук репчатый, морковь свежая, томатная паста, соль, перец, сметана, душистый перец, петрушка свежая, майонез. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,46 г, ЭЦ - 159,75 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, свинина, яйца, лук репчатый, соль, перец, майонез. Б - 8,22 г, Ж - 11,55 г, У - 4,04 г, ЭЦ - 147,92 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, майонез, соль. Б - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 251,32 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, сахар, вода. Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 23,52 г, ЭЦ - 97,22 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 39,50 г, ЭЦ - 124,16 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,52 г, ЭЦ - 130,76 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 44,49 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 27,04 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. М.Б. Гермог



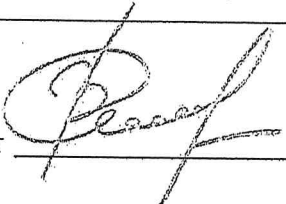
УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

3 день

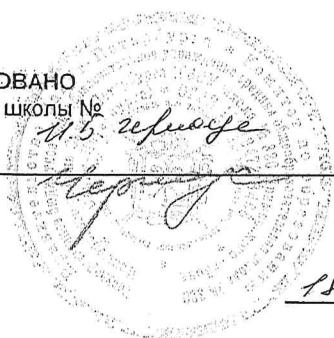
17 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, морковь, лук, растительное масло. Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, горох, гречка, лук, морковь, растительное масло, соль. Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 25,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
100	Комплетта рубленая из филе куриного Филе куриное, лук, морковь, растительное масло, соль. Б - 15,93 г, Ж - 6,22 г, У - 9,34 г, ЭЦ - 160,75 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Рис, морковь, лук, чеснок, растительное масло, соль. Б - 3,15 г, Ж - 9,36 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 156,30 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, сахар, вода. Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 32,1 г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,53 г, У - 36,50 г, ЭЦ - 121,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,75 г, ЭЦ - 120,00 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 6,92 г, Ж - 5,68 г, У - 9,39 г, ЭЦ - 167,56 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная, дрожжи, сахар, маргарин, масло растительное, яйцо куриное. Б - 57,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,3 г, ЭЦ - 306,85 ккал

Главный технолог 

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

18 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо куриное, Масло растительное Б - 3,65 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Мука пшеничная, Макароны, Картофель, Курица, Масло растительное, Соль, Перец черный молотый, Укроп, Петрушка Б - 4,4 г, Ж - 2,9 г, У - 16,15 г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Фарш рыбный, Рис, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимонная, Масло растительное, Перец черный молотый, Соль Б - 9,42 г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,1 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло растительное, Соль Б - 3,33 г, Ж - 7,90 г, У - 27,40 г, ЭЦ - 167,80 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 75 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,58 г, У - 3,60 г, ЭЦ - 10 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,88 г, ЭЦ - 135 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Яйцо куриное, Сахар, Сода, Ирис, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,20 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

М.В. Григорьев
Сергей



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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

19 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Салат из картофеля, лука, свеклы, моркови, капусты, огурцов, помидоров, лука, растительного масла, соли, перца. Б-1,46 г, Ж-0,22 г, У-0,46 г, ЭЦ-110 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Курица отварная, картофель, капуста, лук, морковь, перловая крупа, сметана, соль, перец, уксус. Б-4,7 г, Ж-7,3 г, У-25,3 г, ЭЦ-173 ккал
300	Голубцы ленивые Голубцы из капусты, фарш, лук, морковь, помидоры, сметана, соль, перец. Б-17,14 г, Ж-14,10 г, У-27,33 г, ЭЦ-369 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника, сахар, вода. Б-0,56 г, Ж-0,01 г, У-24,13 г, ЭЦ-95 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-3,2 г, Ж-1,7 г, У-21,4 г, ЭЦ-92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,5 г, ЭЦ-135 ккал
100	Апельсин свежий Б-0,9 г, Ж-0,2 г, У-8,1 г, ЭЦ-43,66 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-5,92 г, Ж-5,88 г, У-9,38 г, ЭЦ-127,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, сахар, маргарин, масло подсолнечное, яйцо куриное, молоко, дрожжи. Б-5,7 г, Ж-14,9 г, У-37,20 г, ЭЦ-246,00 ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И. В. Гермоген



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

22 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б-0,9 г, Ж-0,1 г, У-2,0 г, ЭЦ-11,91 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Бульон куриный, Макароны, Яйца, Картофель, Морковь, Лук, Соль, Перец, Зелень, Лавровый лист, Вода Курица Б-9,79 г, Ж-3,87 г, У-12,62 г, ЭЦ-124,50 ккал
300	Паэлья с курицей Курица, Картофель, Горошек, Лук, Морковь, Масло растительное, Оливковое масло, Соль, Перец, Зелень, Вода Курица Б-10,26 г, Ж-21,37 г, У-45,11 г, ЭЦ-431,67 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б-1 г, Ж-0,2 г, У-15 г, ЭЦ-57,8 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,9 г, Ж-2,56 г, У-30,40 г, ЭЦ-536,11 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-26,40 г, ЭЦ-456 ккал
100	Мандарин свежий Б-0,8 г, Ж-0,1 г, У-7,5 г, ЭЦ-38,30 ккал
75	Сдоба обыкновенная Магги, Масло сливочное, Сахар, Соль, Яйца, Молоко, Маргарин, Ванилин, Разрыхлитель, Соединитель, Разрыхлитель, Б-5,7 г, Ж-14,9 г, У-37,21 г, ЭЦ-245,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-4,1 г, Ж-2,5 г, У-4,9 г, ЭЦ-87,35 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.Б. Сердюке



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

23 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоко, Лук репчатый, Соус, Масло растительное Б - 1,20 г, Ж - 0,33 г, У - 7,55 г, ЭЦ - 27,11 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Молодая рыба филе, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Масло растительное, Соус, Лаваш, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,11 г, У - 13,80 г, ЭЦ - 132,42 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, Свинина, Рис, Лук репчатый, Масло растительное, Соус, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,55 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 173,35 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Каша гречневая, Масло растительное, Масло сливочное Б - 4,5 г, Ж - 6,13 г, У - 13,10 г, ЭЦ - 123,11 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, Сахарный сироп Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 21,1 г, ЭЦ - 97,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 51,50 г, ЭЦ - 153,50 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,97 г, ЭЦ - 125 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка домашняя Молоко, Масло сливочное, Сахар, Масло растительное, Соус, Дрожжи, Масло растительное, Масло сливочное Б - 7,35 г, Ж - 10,9 г, У - 49,40 г, ЭЦ - 209,50 ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И.Б. Герасов



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

24 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей отварной с маслом подсолнечным Свежая свекла, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,5 г, Ж - 6,45 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 61,55 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица филе, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Сметана, Соль, Перец черный, Масло растительное, Лук репчатый, Соль Б - 5,1 г, Ж - 2,0 г, У - 16,40 г, ЭЦ - 112,30 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Масло растительное, Соль Б - 12,76 г, Ж - 12,136 г, У - 6,35 г, ЭЦ - 134,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло растительное, Соль, Лук репчатый, Картофель, Соль Б - 5,8 г, Ж - 3,86 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 217,50 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Сок лимонный, Вода, Глициния Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 22,10 г, ЭЦ - 87,30 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,6 г, Ж - 2,5 г, У - 36,6 г, ЭЦ - 142 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 132 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	Пряник Б - 2,6 г, Ж - 1,4 г, У - 40,8 г, ЭЦ - 201,50 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №

Ф.И.О.

И. В. Герасимов

МЕНЮ (Льготное)

10 день

25 сентября 2025 г.



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Капуста белокочанная, Морковь, Свекла, Лук репчатый, Соус, Масло растительное, Соль, Перец черный молотый. Б - 5,5г, Ж - 6,0г, У - 7,0г, ЗЦ - 12,7г, ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Курочка отварная, Сметана, Томатная паста, Соль, Перец черный молотый, Масло растительное. Б - 9,3г, Ж - 7,2г, У - 15,0г, ЗЦ -
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Говядина, Сосиски, Лук репчатый, Морковь, Помидоры, Масло растительное, Соус томатный, Паста, Соль, Перец черный молотый. Б - 11,3г, Ж - 15,1г, У - 41,8г, ЗЦ - 25,3г, ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1г, Ж - 0,2г, У - 15,0г, ЗЦ - 35,0г, ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,3г, Ж - 2,5г, У - 30г, ЗЦ - 43,0г, ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4г, Ж - 2,3г, У - 26г, ЗЦ - 18г, ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж - 0,4г, У - 9,8г, ЗЦ - 44г, ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,3г, Ж - 5,7г, У - 9,7г, ЗЦ - 37,5г, ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Масло сливочное, Сахар, Яйца куриные, Соль, Масло растительное, Дрожжи. Б - 5,7г, Ж - 14,5г, У - 37,2г, ЗЦ - 24,0г, ккал

Главный технолог

Резаев

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О: И.В. Гринюк



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

26 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Соль, Черный перец, Масло растительное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 93,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горошек, Лук репчатый, Соль, Гречка, Масло подсолнечное, Батон пшеничный Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 22,76 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Яйцо куриное Б - 15,52 г, Ж - 13,67 г, У - 25,72 г, ЭЦ - 345,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь фруктов, Сахар-песок, Вода фильтрованная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 75,57 г, ЭЦ - 370,17 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,52 г, У - 25,55 г, ЭЦ - 125 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,16 г, Ж - 2,51 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,5 г ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,53 г, Ж - 20,1 г, У - 25,53 г, ЭЦ - 151,65 ккал

Главный технолог

И.В. Гринюк

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О. И.Б. Сергеев



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор
АО «Комбинат питания НЕВА»
С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

1 день

29 сентября 2025 г.

Выход: г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б-0,8 г, Ж-0,05 г, У-2,50 г, ЭЦ-11,00 г
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Хлеб пшеничный, курица, сметана, капуста, лук, морковь, картофель, соль, перец, специи. Б-11,24 г, Ж-12,3 г, У-8,4 г, ЭЦ-214,20 г
100	Гуляш Свинина, лук, морковь, картофель, сметана, соль, перец, специи. Б-11,24 г, Ж-12,3 г, У-8,4 г, ЭЦ-214,20 г
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, молоко, сахар, соль. Б-4,9 г, Ж-6,43 г, У-13,30 г, ЭЦ-147,19 г
200	Сок фруктовый (яблочный) Б-1 г, Ж-0,02 г, У-10 г, ЭЦ-80 г
60	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами Б-8,9 г, Ж-2,55 г, У-10,10 г, ЭЦ-130 г
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-26,55 г, ЭЦ-130 г
100	Мандарин свежий Б-0,3 г, Ж-0,01 г, У-7,50 г, ЭЦ-30 г
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-5,52 г, Ж-6,10 г, У-9,10 г, ЭЦ-107,60 г
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, сахар, яйца, сливочное масло, соль, дрожжи, маргарин, ванилин. Б-0,52 г, Ж-14,40 г, У-51,55 г, ЭЦ-320 г

Главный технолог

[Подпись]

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. И. В. Герасимов

И. В. Герасимов



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

30 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Б-1,52 г, Ж-5,37 г, У-4,39 г, ЭЦ-35,55 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Б-5,32 г, Ж-7,1 г, У-14,40 г, ЭЦ-153,72 ккал
100	Шницель рубленый мясной Б-8,22 г, Ж-11,66 г, У-4,24 г, ЭЦ-147,52 ккал
200	Макаронные изделия отварные Б-7,38 г, Ж-6,4 г, У-41,73 г, ЭЦ-254,92 ккал
200	Компот из сухофруктов Б-0,56 г, Ж-0,1 г, У-23,50 г, ЭЦ-97,21 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,8 г, Ж-2,55 г, У-35,00 г, ЭЦ-213,01 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б-4,6 г, Ж-2,32 г, У-25,73 г, ЭЦ-135,38 ккал
100	Яблоко свежее Б-0,4 г, Ж-0,4 г, У-9,8 г, ЭЦ-44,49 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-4,1 г, Ж-2,5 г, У-4,9 г, ЭЦ-27,04 ккал

Главный технолог

Р. В. В. В.

Зав. производством