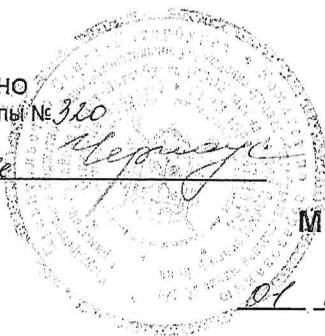


СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 310

Ф.И.О.

И.Б. Черныш



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

3 день

от сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Морковь, Лук репчатый Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и зеленками Картофель, Горох, Лук репчатый, Геркулес, Масло подсолнечное, Соль, Перец черный, Зелень Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное, Соль, Масло растительное, Специи Б - 10,55 г, Ж - 6,22 г, У - 9,34 г, ЭЦ - 140,15 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Рис, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Горошек, Зелень, Специи Б - 3,38 г, Ж - 5,36 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 125,56 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Вода Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 25,1 г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 36,56 г, ЭЦ - 136,06 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,13 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,68 г, У - 9,33 г, ЭЦ - 187,56 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, Сахар, Масло растительное, Масло подсолнечное, Масло, Яйцо куриное Б - 7,2 г, Ж - 13,05 г, У - 49,10 г, ЭЦ - 300,50 ккал

Главный технолог

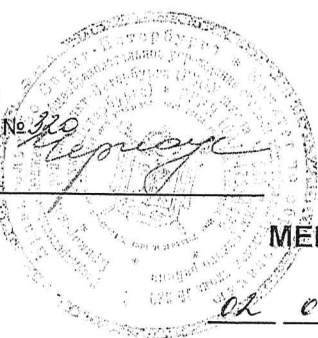
Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 320

Ф.И.О.

Н.В. Гермож



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

4 день

ср. осеннее 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свежеты с яйцом Свежий салат, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б - 3,56 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,7 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Макаронные изделия, Масло подсолнечное, Вода, Картофель, Курица отварная, Соль, Перец черный, Укроп, Петрушка Б - 4,4 г, Ж - 2,9 г, У - 18,15 г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо рыбное, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимонная, Желатин, Картофель, Бульон рыбный, Масло растительное, Соль Б - 9,12 г, Ж - 7,54 г, У - 9,79 г, ЭЦ - 143,5 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло растительное, Соль Б - 3,56 г, Ж - 7,24 г, У - 27,10 г, ЭЦ - 127,10 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 - 2,35 г, У - 5,50 г, ЭЦ - 175 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 24,38 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 - 87,05 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Сахар, Дрожжи, Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,53 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,03 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 10

Ф.И.О.

И.Б. Чернуха Чернуха

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

5 день

03 *октябрь* 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла сырая, морковь, картофель, лук, капуста, огурцы, помидоры, растительное масло, соль, уксус. Б - 1,40 г, Ж - 0,22 г, У - 0,41 г, ЭЦ - 119,5 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Курица отварная, перловая крупа, картофель, морковь, лук, капуста, огурцы, помидоры, сметана, соль, уксус. Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 25,3 г, ЭЦ - 470 ккал
300	Голубцы ленивые Говядина, свекла, капуста, лук, картофель, морковь, помидоры, сметана, соль, уксус. Б - 17,14 г, Ж - 14,10 г, У - 27,53 г, ЭЦ - 310,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника, сахар, вода. Б - 0,56 г, Ж - 0,1 г, У - 24,12 г, ЭЦ - 95,24 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 82 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,5 г, ЭЦ - 176 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,60 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,02 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 157,50 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

Резаев

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 340

Ф.И.О.

И.Б. Гермог



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

В.Л.Н.

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

7 день

06 октября 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-2,39 г, ЭЦ-11,92 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Филе куриное, Масло сливочное, Вермишель, Яйцо куриное, Петрушка, Лавровый лист, Щавель Б-9,78 г, Ж-3,97 г, У-12,82 г, ЭЦ-158,50 ккал
300	Пазль с курицей Желатин, Масло сливочное, Курица, Вермишель, Масло растительное, Овощи замороженные, Фасоль, Зелень, Петрушка, Картофель, Помидоры, Лук, Соль, Чеснок, Петрушка, Кукуруза, Майонез, Майонез Б-12,25 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-18 г, ЭЦ-10,10 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,9 г, Ж-2,55 г, У-30,40 г, ЭЦ-136,01 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,90 г, ЭЦ-136 ккал
100	Мандарин свежий Б-0,9 г, Ж-0,1 г, У-7,56 г, ЭЦ-38,90 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Соль, Масло, Маргарин, Яйца, Ванилин, Масло сливочное, Дрожжи, Изюм Б-5,7 г, Ж-14,9 г, У-37,23 г, ЭЦ-246,00 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-87,90 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 220

Ф.И.О.

И.В. Черныш

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

8 день

04 января 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная бланшированная, Морковь, Яблоко, Сахар, Яблочный сок, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,33 г, Ж - 5,33 г, У - 7,36 г, ЭЦ - 67,01 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 - 2,31 г, У - 19,40 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, Сметана, Болтун, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,55 г, У - 10,57 г, ЭЦ - 170,00 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло подсолнечное, Масло сливочное Б - 4,5 г, Ж - 6,13 г, У - 13,00 г, ЭЦ - 125,00 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахар, Чай пакетный Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 21,1 г, ЭЦ - 37,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 9,37 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,59 г, У - 30,50 г, ЭЦ - 170,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 170,00 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, Яйца куриные, Соль, Дрожжи, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 48,00 г, ЭЦ - 200,50 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 310
Ф.И.О.
И.Б. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

09 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежесырой отварной с маслом подсолнечным Сырая свекла 180 г, картофель 100 г, морковь 100 г, соль Б-2,8 г, Ж-6,40 г, У-4,33 г, ЭЦ-63,65 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная 150 г, картофель 100 г, морковь 100 г, лук 100 г, капуста 100 г, лук 100 г, сметана 100 г, соль Б-5,1 г, Ж-9,0 г, У-10,40 г, ЭЦ-112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья 120 г, лук 100 г, сметана 100 г, картофель 100 г, морковь 100 г, соль Б-10,7 г, Ж-12,13 г, У-8,38 г, ЭЦ-134,35 ккал
200	Булгур с овощами Булгур 200 г, морковь 100 г, лук 100 г, капуста 100 г, соль Б-8,8 г, Ж-3,6 г, У-42,79 г, ЭЦ-21,67 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки 200 г, сахар 100 г, вода 100 г, соль Б-0,8 г, Ж-0,2 г, У-2,10 г, ЭЦ-87,80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,8 г, Ж-2,50 г, У-31,41 г, ЭЦ-102 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4,8 г, Ж-2,32 г, У-25,11 г, ЭЦ-132 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-2,5 г, У-4,9 г, ЭЦ-87,60 ккал
60	Пряник Б-3,8 г, Ж-1,8 г, У-48,8 г, ЭЦ-20,10 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 320

Ф.И.О.

И.В. Григорьев

Чернышев



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

10 день

09 *октября* 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Капуста белокочанная, Морковь, Сладкий перец, Соль, Хрен, Уксус, майонез, Масло растительное. Б - 5,5г, Ж - 6,0г, У - 7,0г, ЭЦ - 120,5ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Сметана, Картофель, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Морковь, Соль, Пахта, Томатная паста, Сахар, Масло растительное, Курочка вареная (филе), Сметана, Соль, Пахта, Лук репчатый. Б - 9,3г, Ж - 7,25г, У - 15,0г, ЭЦ - 250,5ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Паста твердых сортов, Масло растительное, Морковь, Томатный соус, Масло растительное, Лук репчатый, Соль. Б - 11,31г, Ж - 15,15г, У - 41,85г, ЭЦ - 250,35ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1г, Ж - 0,2г, У - 15,0г, ЭЦ - 70,00ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,01г, Ж - 2,55г, У - 30,15г, ЭЦ - 100,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4г, Ж - 2,32г, У - 25,00г, ЭЦ - 100,00ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж - 0,4г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,4ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92г, Ж - 5,00г, У - 9,00г, ЭЦ - 100,55ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Масло сливочное, Сахар, Яйца куриные, Соль, Масло растительное, Дрожжи. Б - 5,7г, Ж - 14,50г, У - 37,20г, ЭЦ - 260,00ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 320

Ф.И.О:

И.Б. Черныш



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания НЕВА»

документ №

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

11 день

10 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Соевый соус, Масло подсолнечное Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горошек, Пшеница твердая, Соль, Горошек, Масло подсолнечное, Батон мякиш Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина, Лук, Капуста, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Растительное Б - 15,52 г, Ж - 12,57 г, У - 25,77 г, ЭЦ - 345,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь фруктов, Сахар, Вода Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 57,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 7,65 г, ЭЦ - 105,27 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 105 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,50 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 - 57,50 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,53 г, Ж - 2,0 г, У - 2,6 г, ЭЦ - 10,50 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 820

Ф.И.О.

И.Б. Сергеев



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

1 день

13 января 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурец соленый Б-0,0 г, Ж-0,0 г, У-2,50 г, ЗЦ-11,50 г
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Картофель, Курица, Крупа, Лук, Морковь, Сметана, Масло сливочное, Вода, Соль, Перец черный, Уксус, Лавровый лист, Б-3,60 г, Ж-4,53 г, У-13,20 г, ЗЦ-147,13 г
100	Гуляш Свинина, Лук, Морковь, Масло сливочное, Мука пшеничная, Курица, Картофель, Томатная паста, Соль, Перец черный, Б-11,24 г, Ж-12,3 г, У-8,4 г, ЗЦ-214,2 г
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, Вода, Масло сливочное, Соль, Мука пшеничная, Лук, Картофель Б-4,8 г, Ж-6,13 г, У-13,75 г, ЗЦ-123,66 г
200	Сок фруктовый (яблочный) Б-1,0 г, Ж-0,2 г, У-13,75 г, ЗЦ-57,0 г
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,2 г, Ж-2,55 г, У-20,50 г, ЗЦ-122,00 г
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-26,55 г, ЗЦ-136,00 г
100	Мандарин свежий Б-0,6 г, Ж-0,1 г, У-7,50 г, ЗЦ-35,00 г
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-5,92 г, Ж-5,79 г, У-9,79 г, ЗЦ-107,50 г
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Масло сливочное, Сахар, Яйца куриные, Соль, Вода, Кориандр, Маргарин, Молоко топленое, Ванилин Б-0,62 г, Ж-14,40 г, У-61,60 г, ЗЦ-203,00 г

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 340

Ф.И.О.

И.В. Герасимов



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

2 день

11 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Огурцы свежие, Масло подсолнечное, Соль, уксус. Б - 1,02 г, Ж - 5,3 г, У - 4,93 г, ЭЦ - 50,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Хлеб, Фасоль, Свинина, Капуста белокочанная свежая, Помидоры свежие, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Киш-миш, сметана, Сметанный соус, Петрушка свежая, Масло подсолнечное. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,75 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Сметана, Баранина свиная, Соль, растительное масло. Б - 8,22 г, Ж - 11,58 г, У - 4,34 г, ЭЦ - 147,90 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль. Б - 7,3 г, Ж - 8,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 264,30 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, Сахарный песок, Корица молотая. Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 32,70 г, ЭЦ - 108,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 26,93 г, ЭЦ - 136,00 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 - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 380

Ф.И.О.

Н.Б. Зернова



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

3 день

15 октября 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 - 83,90 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Масло подсолнечное, Горох вареный, Масло подсолнечное, Соль, Лук репчатый, Батон обогащенный Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,46 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное, Соль, Масло подсолнечное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Б - 10,53 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 140,73 ккал
200	Ризотто(рис с овощами) Крупы рисовая, Масло подсолнечное, Масло подсолнечное, Горошек замороженный, Лук репчатый, Картофель, Соль Б - 3,95 г, Ж - 5,9 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 125,30 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Ванилин Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 131,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,73 г, ЭЦ - 135 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,03 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 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, Молоко, Яйцо куриное Б - 57,2 г, Ж - 13,3 г, У - 49,30 г, ЭЦ - 340,00 ккал

Главный технолог

Зернова

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 319

Ф.И.О.

И.Б. Герасимов



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

4 день

16 октября 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 - 3,56 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,70 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Курочка отварная, Макароны, Картофель, Масло подсолнечное, Соль, Приправы, Укроп, Петрушка Б - 4,4г, Ж - 2,9 г, У - 16,15г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо рыбное, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимонная, Крахмал картофельный, Ванилин, Соль, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,50 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,44г, У - 27,10г, ЭЦ - 137,10 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 - 2,55 г, У - 50,60 г, ЭЦ - 175 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 130 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 - 4,9г, ЭЦ - 87,50 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Масло, Дрожжи, Соль, Сахар, Укроп, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 300

Ф.И.О.

И.Б. Сергеев

300

Черныш



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

5 день

17 октября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Сельдь консервированная, Картофель отварной, Морковь отварная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,40 г, Ж - 0,20 г, У - 0,50 г, ЭЦ - 110 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Курица отварная, Сметана, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь отварная, Масло подсолнечное, Соль, Мука пшеничная, Сметана, Ржаной хлеб, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170 ккал
300	Голубцы ленивые Помидоры, Сметана, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь отварная, Масло подсолнечное, Соль, Ржаной хлеб Б - 17,14 г, Ж - 14,40 г, У - 27,50 г, ЭЦ - 310,97 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника, Сахар, Картофель отварной, Соль, Сметана Б - 0,50 г, Ж - 0,1 г, У - 24,10 г, ЭЦ - 95,10 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 - 25,91 г, ЭЦ - 126 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 - 107,50 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

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 360

Ф.И.О.

И.Б. Герасимов



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

д.т.я

С.Н. Филиппов

ДОКУМЕНТ

САН. ПЕТЕРБУРГ

МЕНЮ (Льготное)

7 день

20 октября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурец соленый Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,01 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Филе куриное, Картофель, Лук, Морковь, Вермишель, Масло подсолнечное, Соль, Перец черный, Яйцо куриное Б - 9,75 г, Ж - 3,37 г, У - 12,82 г, ЭЦ - 134,50 ккал
300	Пазлья с курицей Курица, Картофель, Лук, Морковь, Вермишель, Масло подсолнечное, Овощи замороженные, Фасоль, Зелень, Перец черный, Соль, Чеснок, Паприка, Куркума, Имбирь, Соус томатный Б - 10,25 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 - 19,3 г, ЭЦ - 10,15 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 30,10 г, ЭЦ - 134,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,90 г, ЭЦ - 116 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,90 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Соль, Масло, Маргарин, Яйцо, Сода, Ванилин, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,37 г, ЭЦ - 249,00 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

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 310

Ф.И.О.

И.Б. Черныш



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО 'Комбинат питания НЕВА'

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

8 день

21 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Картофель отварной, морковь, капуста, яблоки, сахар, лимонная кислота, соль, майонез, растительное масло Б - 1,23 г, Ж - 5,33 г, У - 7,25 г, ЭЦ - 67,00 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе, картофель, крупяная перловка, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, лавровый лист, укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,01 г, У - 15,60 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина филе, свинина филе, батон, мука пшеничная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, томатная паста, сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,55 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 174,04 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, морковь, лук репчатый, масло растительное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,10 г, ЭЦ - 126,14 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, сахар, лимонная кислота 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 - 51,60 г, ЭЦ - 171,50 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,51 г, ЭЦ - 106 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, маргарин, яйца куриные, соль, дрожжи, масло растительное Б - 7,26 г, Ж - 10,8 г, У - 48,60 г, ЭЦ - 310,30 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 310

Ф.И.О.

И.Б. Сергеев

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

9 день

22 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 - 2,8 г, Ж - 6,19 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 91,66 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная, Картофель отварной, Свекла отварная, Морковь отварная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Зелень петрушка (ф.н.), Сметана, Вода питьевая Б - 5,1 г, Ж - 2,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатный соус, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7 г, Ж - 12,13 г, У - 6,38 г, ЭЦ - 134,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло подсолнечное, Соль, Морковь, Картофель отварной, Вода питьевая Б - 6,8 г, Ж - 2,6 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 211,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар белый, Вода питьевая Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 22,10 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,6 г, Ж - 2,5 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 159 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,36 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 - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 45,8 г, ЭЦ - 231,00 ккал

Главный технолог

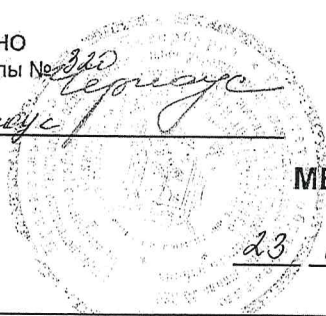
Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 230

Ф.И.О.

И.Б. Черныш



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

10 день

23 октября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Свекла, Лук, Соль, Масло подсолнечное. Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,6 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Сметана, капуста, Картофель, Морковь, Лук, Соль, Масло подсолнечное, Томатная паста, Свиная вырезка, Курица отварная (Филе), Сметана, Соль, Масло подсолнечное. Б - 9,3 г, Ж - 7,2 г, У - 15,0 г, ЭЦ - 150,6 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Паста, Свиная вырезка, Масло подсолнечное, Морковь, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лук, Соль. Б - 11,3 г, Ж - 15,1 г, У - 41,8 г, ЭЦ - 210,3 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,0 г, ЭЦ - 70,0 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 30,1 г, ЭЦ - 100,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,3 г, У - 25,0 г, ЭЦ - 100,0 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 - 5,9 г, Ж - 5,0 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 107,5 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Масло сливочное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи. Б - 5,7 г, Ж - 14,5 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 240,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 320

Ф.И.О.

И.Б. Гермож

Черныш



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

документ

С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

11 день

24 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Салатный, Масло подсолнечное Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 97,90 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и зеленками Картофель, Масло, Лук репчатый, Соль, Горох зеленый, Масло подсолнечное, Вода очищенная Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 147,48 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Растительный лист Б - 15,02 г, Ж - 19,97 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 348,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов, Вода очищенная, Сахар-песок, Консервированный Б - 0,8 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 - 37,57 г, ЭЦ - 138,07 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,43 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 - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,50 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,33 г, Ж - 20,1 г, У - 26,20 г, ЭЦ - 101,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством