



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

М.В. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

05 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Картофель, лук, морковь, капуста, яблоко, сахар, лимонная кислота, соль, масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 0,33 г, У - 7,35 г, ЭЦ - 87,00 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе, морковь, картофель, лук, перловая крупа, масло подсолнечное, соль, лавровый лист, укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,00 г, У - 19,50 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, фарш, сметана, лук, морковь, мука пшеничная, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, томатная паста, сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 171 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, молоко, лук репчатый, масло подсолнечное Б - 4,5 г, Ж - 6,13 г, У - 13,10 г, ЭЦ - 129,70 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, сахар, 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 - 31,50 г, ЭЦ - 151,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,51 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 Мука пшеничная, сахар, масло подсолнечное, яйца, дрожжи, соль, яйца, молоко, масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 43,40 г, ЭЦ - 199,50 ккал

Главный технолог

Резаев

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

06 ноября 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 - 6,40 г, У - 4,13 г, ЭЦ - 60,66 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Сметана, Соль, Масло подсолнечное, Перец черный, Зелень Б - 5,1 г, Ж - 2,0 г, У - 16,40 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатный соус, Сметана, Масло подсолнечное, Соль Б - 12,70 г, Ж - 12,13 г, У - 6,35 г, ЭЦ - 134,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соевые бобы, Картофель, Перец болгарский, Соль Б - 9,8 г, Ж - 3,5 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 211,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Вода, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 23,10 г, ЭЦ - 97,30 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,5 г, Ж - 2,5 г, У - 31,4 г, ЭЦ - 139 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,0 г, ЭЦ - 136 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 - 97,00 ккал
60	Пряник Б - 3,2 г, Ж - 1,8 г, У - 40,8 г, ЭЦ - 201,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



И.Б. Уринов



МЕНЮ (Льготное)

10 день

07 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Свекла свежая, Соль, Уксус 3%, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,9 г, ЭЦ - 120,36 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свинина свиная, Картофель, Капуста белокочанная свежая, Морковь, Свекла свежая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Сметана, Соль, Перец черный, Уксус 3%, Масло сливочное (80%), Сметана, Соль, Ванильный сахар, Петрушка свежая Б - 9,2 г, Ж - 7,23 г, У - 15,99 г, ЭЦ -
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Полдвар с/м Свиная с/м, Морковь свежая, Масло сливочное, Мука пшеничная, Томатная паста, Масло подсолнечное, Ванильный сахар, Лук репчатый, Соль Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 41,85 г, ЭЦ - 214,35 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,99 г, ЭЦ - 76,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,00 г, Ж - 2,55 г, У - 30,10 г, ЭЦ - 114,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,04 г, У - 9,10 г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Масло сливочное, Сахар, Яйца куриные, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,80 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 240,00 ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 10
Ф.И.О.

Сергей М.В. Сергеев



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

10 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Б-0,2 г, Ж-0,0 г, У-0,0 г, ЭЦ-11,5 г, кал-0
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Курица, картофель, лук, морковь, капуста, крупа, сметана, соль, перец, специи, растительное масло, сливочное масло. Б-3,60 г, Ж-4,33 г, У-13,20 г, ЭЦ-147,13 г, кал-102
100	Гуляш Свинина, лук, морковь, мука, томатная паста, соль, перец, специи, растительное масло. Б-11,24 г, Ж-12,3 г, У-8,4 г, ЭЦ-214,73 г, кал-102
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, молоко, сахар, соль, сливочное масло. Б-3,8 г, Ж-6,18 г, У-13,31 г, ЭЦ-129,75 г, кал-102
200	Сок фруктовый (яблочный) Б-1 г, Ж-0,2 г, У-1,13 г, ЭЦ-0,3 г, кал-102
60	Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами Б-4,3 г, Ж-2,55 г, У-7,17 г, ЭЦ-15,7 г, кал-102
50	Батон обогащенный микроэлементами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-5,53 г, ЭЦ-13,6 г, кал-102
100	Мандарин свежий Б-0,8 г, Ж-0,4 г, У-7,5 г, ЭЦ-3,5 г, кал-102
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-5,52 г, Ж-5,18 г, У-9,88 г, ЭЦ-197,67 г, кал-102
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, сахар, яйца, сливочное масло, дрожжи, соль, ванилин, лимонная кислота, разрыхлитель. Б-2,52 г, Ж-14,40 г, У-51,67 г, ЭЦ-203,00 г, кал-102

Главный технолог

Сергей М.В. Сергеев

Зав. производством



МЕНЮ (Льготное)

2 день

11 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная, огурцы свежие, морковь, лук репчатый, соль, перец. Б - 1,92 г, Ж - 5,3 г, У - 4,73 г, ЭЦ - 55,56 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Капуста белокочанная, картофель, говядина отварная, лук репчатый, морковь, свекла, сметана, соль, перец. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,46 г, ЭЦ - 159,7 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, свинина, яйца, лук репчатый, морковь, соль, перец. Б - 8,22 г, Ж - 11,68 г, У - 4,74 г, ЭЦ - 147,95 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, соль. Б - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 250,96 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, сахар, вода. Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,53 г, ЭЦ - 97,23 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,18 г, Ж - 2,55 г, У - 32,1 г, ЭЦ - 130,11 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4,1 г, Ж - 2,32 г, У - 25,53 г, ЭЦ - 135,71 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,6 г, ЭЦ - 44,48 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 - 27,05 ккал

Главный технолог

Рябенко

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

А.Б. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

14 ноября 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 - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, горох, гречка, лук, морковь, растительное масло, соль, перец, 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, лук, морковь, растительное масло, соль, перец, зелень Б - 15,5 г, Ж - 6,22 г, У - 9,84 г, ЭЦ - 100,73 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Рис, лук, морковь, болгарский перец, растительное масло, соль, перец, зелень Б - 3,7 г, Ж - 9,33 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 135,10 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, сахар, вода Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 25,1 г, ЭЦ - 87,82 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Мука пшеничная, мука ржаная, дрожжи, соль, вода Б - 4,8 г, Ж - 2,50 г, У - 51,00 г, ЭЦ - 171,11 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Мука пшеничная, дрожжи, соль, вода Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,78 г, ЭЦ - 125 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Молоко Б - 6,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,66 ккал
100	Груша свежая Груша 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 подсолнечное, изюм, яйцо куриное Б - 7,2 г, Ж - 18,26 г, У - 49,37 г, ЭЦ - 250,60 ккал

Главный технолог

Резаев

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

13 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свежих овощей с яйцом Салат, Яйцо куриное, Масло растительное. Б - 2,55 г, Ж - 0,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,70 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Макаронные изделия, Картофель, Курица отварная, Масло растительное, Соль, Перец черный молотый, Уксус столовый. Б - 4,46 г, Ж - 2,8 г, У - 16,15 г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо рыбное, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль, Уксус столовый, Масло растительное, Перец черный молотый, Сахар. Б - 9,12 г, Ж - 7,54 г, У - 9,28 г, ЭЦ - 143,7 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло растительное, Соль. Б - 3,83 г, Ж - 7,49 г, У - 27,10 г, ЭЦ - 107,10 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 - 51,59 г, ЭЦ - 179 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,55 г, ЭЦ - 130 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,6 г, ЭЦ - 44 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, Сахар, Яйцо, Масло растительное, Соль, Сахар, Изюм, Масло персиковое. Б - 8,62 г, Ж - 14,89 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,80 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

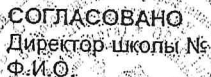
5 день

14 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла, морковь, картофель, лук, капуста, огурцы, помидоры, соль, перец, уксус. Б - 145 г, Ж - 2,3 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 119,5 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловкой, отварной курицей и сметаной Курица, перловка, капуста, лук, морковь, огурцы, помидоры, сметана, соль, перец, уксус. Б - 145 г, Ж - 2,3 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 119,5 ккал
300	Голубцы ленивые Говядина, свекла, капуста, лук, морковь, помидоры, сметана, соль, перец, уксус. Б - 17,14 г, Ж - 14,15 г, У - 27,53 г, ЭЦ - 34,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника, сахар, вода. Б - 0,1 г, Ж - 0,1 г, У - 24,13 г, ЭЦ - 35,27 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 21,4 г, ЭЦ - 42 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,5 г, ЭЦ - 125 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,3 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,93 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 6,92 г, Ж - 5,95 г, У - 9,35 г, ЭЦ - 157,5 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, сахар, масло подсолнечное, яйцо куриное, молоко, дрожжи. Б - 7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



11.5.28 28.05.28

7 день

17 ноября 2025 г.



Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
д.г.г. С.Н. Филиппов

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. *М.Б. Зерцове*



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

18 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная, морковь, яблоко, болгарский перец, сахар, лимонная кислота, соль, майонез (по рецепту) Б - 1,25 г, Ж - 8,33 г, У - 7,28 г, ЭЦ - 87,01 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе, картофель, морковь, лук, перловая крупа, масло растительное, соль, лавровый лист, укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,31 г, У - 19,50 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, свинина, лук, морковь, мука пшеничная, яйцо, томатный соус, сметана, соль, томатная паста, чеснок Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 172,14 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Гречка, вода, масло растительное, сахар, соль Б - 4,5 г, Ж - 6,13 г, У - 19,10 г, ЭЦ - 129,11 ккал
200	Напиток из шиповника Шиповник, сахар, вода, лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 25,1 г, ЭЦ - 97,8 ккал
100	Яблоко свежее Яблоко Б - 0,4 г, Ж - 0,8 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 50 г, ЭЦ - 171,30 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,91 г, ЭЦ - 135 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, яйцо, масло растительное, соль, дрожжи, молоко, лимонная кислота Б - 7,25 г, Ж - 10,9 г, У - 49,40 г, ЭЦ - 300,50 ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

Меркулов

И.Б. Сергеев

МЕНЮ (Льготное)

9 день

19 ноября 2025 г.



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

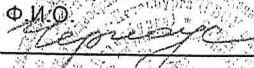
Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей отварной с маслом подсолнечным Оливковое масло, Масло растительное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,42 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 91,55 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица филе, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Лук репчатый, Сметана, Соль, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Лук репчатый, Сметана, Соль Б - 5,1 г, Ж - 8,9 г, У - 16,90 г, ЭЦ - 112,30 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатный соус, Сметана, Масло сливочное, Соль Б - 18,7 г, Ж - 12,13 г, У - 6,35 г, ЭЦ - 134,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соль, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Лук репчатый, Сметана, Соль Б - 9,8 г, Ж - 3,9 г, У - 42,73 г, ЭЦ - 211,50 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Вода, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 25,30 г, ЭЦ - 97,30 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 31,4 г, ЭЦ - 132 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 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 - 97,00 ккал
60	Пряник Б - 2,9 г, Ж - 1,8 г, У - 45,80 г, ЭЦ - 211,50 ккал

Главный технолог

Рогов

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

 М.Б. Зернов

МЕНЮ (Льготное)

10 день

20 ноября 2025 г.



УТВЕРЖДЕНО

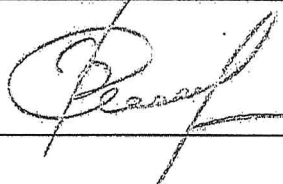
Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

Выход, г.	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Сладкий перец, Соль, Уксус 9%, растительное масло по вкусу. Б - 5,5г, Ж - 6,0г, У - 7,0г, ЭЦ - 112,5ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Сметана, капуста, картофель, морковь, лук, фасоль, курица, соль, перец, уксус, растительное масло. Б - 9,3г, Ж - 7,23г, У - 15,99г, ЭЦ - 214,35ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Паста, лук, морковь, фарш, томатная паста, соль, перец, уксус, растительное масло. Б - 11,31г, Ж - 15,15г, У - 41,88г, ЭЦ - 214,35ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1г, Ж - 0,2г, У - 15,92г, ЭЦ - 76,02ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,03г, Ж - 2,05г, У - 30,06г, ЭЦ - 109,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4г, Ж - 2,32г, У - 25,0г, ЭЦ - 136ккал
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 - 5,31г, У - 9,0г, ЭЦ - 107,55ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, сахар, яйца, масло, соль, дрожжи, ванилин. Б - 5,7г, Ж - 14,5г, У - 37,20г, ЭЦ - 249,90ккал

Главный технолог



Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. *И.Б. Григорьев*



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

21 ноября 2025 г.

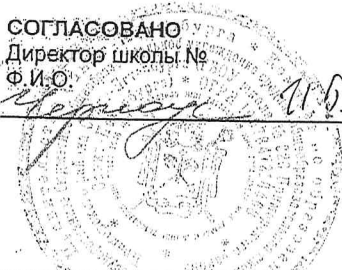
Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сок яблочный, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 65,30 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и грибами Картофель, Горошек, Лук репчатый, Сок яблочный, Масло подсолнечное, Баклажан, Морковь Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Перец черный лист Б - 15,72 г, Ж - 18,97 г, У - 25,75 г, ЭЦ - 345,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов (яблоки, сливы, груши, вишня) 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 - 27,7 г, ЭЦ - 123,15 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,5 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 - 4,16 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 57,50 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,33 г, Ж - 20,1 г, У - 25,20 г, ЭЦ - 150,50 ккал

Главный технолог

Рябенко

Зав. производством

Ф.И.О. Черняк И.В. Черняк



1 день

24 ноября 2025 г.



УТВЕРЖДЕНО
Главный директор
питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

Главный технолог

Зав. производств.

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



11.5.2025

МЕНЮ (Льготное)

2 день

25 ноября 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 из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная, огурцы свежие, Масло растительное, Соль, Сахар. Б - 1,52 г, Ж - 5,3 г, У - 4,93 г, ЭЦ - 33,55 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Жиры растительные, Сметана. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,46 г, ЭЦ - 159,77 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Батат, Лук репчатый, Соль, Сахар. Б - 8,22 г, Ж - 11,88 г, У - 4,54 г, ЭЦ - 147,91 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло растительное, Соль. Б - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 250,92 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, Сахар. Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,59 г, ЭЦ - 97,27 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 33,7 г, ЭЦ - 124,75 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4,6 г, Ж - 2,32 г, У - 25,78 г, ЭЦ - 135,71 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,48 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.



И.Б. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

26 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Морковь, Лук репчатый, Дижонская горчица Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 82,5 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и грибами Картофель очищенный, Горох, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Дижонская горчица, Батон, Молоко Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
100	Комлета рубленая из филе куриного Филе куриное, Соль, Масло подсолнечное, Соль, Сыр твердый, Масло сливочное, Масло растительное Б - 15,85 г, Ж - 6,22 г, У - 9,84 г, ЭЦ - 100,13 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Рис, Лук репчатый, Морковь, Лук репчатый, Горошек замороженный, Масло подсолнечное, Кукуруза, Масло сливочное, Соль Б - 3,55 г, Ж - 9,93 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 135,35 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Ванилин Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 29,1 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 31,06 г, ЭЦ - 101,11 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,78 г, ЭЦ - 120,11 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 6,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
100	Груша свежая Б - 6,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Яйцо куриное Б - 7,2 г, Ж - 13,36 г, У - 49,30 г, ЭЦ - 200,60 ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

27 ноября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свежих овощей с яйцом Свежий огурец, морковь, лук, яйцо, растительное масло, соль. Б - 2,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,30 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Курица отварная, макароны, картофель, лук, морковь, растительное масло, соль. Б - 4,46 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, лук, морковь, лук, растительное масло, томатная паста, сахар, лимонная кислота, уксус, соль. Б - 9,42 г, Ж - 7,54 г, У - 9,79 г, ЭЦ - 143,5 ккал
200	Картофель отварной Картофель, соль. Б - 3,83 г, Ж - 7,49 г, У - 27,10 г, ЭЦ - 107,10 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 - 51,55 г, ЭЦ - 175 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 24,55 г, ЭЦ - 120 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 - 67,00 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, маргарин, сахар, дрожжи, соль, яйца, масло подсолнечное. Б - 8,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,30 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. _____

11.5.2 Функция

МЕНЮ (Льготное)

5 день

Л.С. Колесов 2025 г.

Главный технолог

Зав. производством