



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

01 января 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 - 2,3г, ЭЦ - 11,0г
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Бульон куриный с вермишелью и яйцом Б - 9,75 г, Ж - 3,87 г, У - 12,62 г, ЭЦ - 134,50 ккал
300	Паэлья с курицей Паэлья с курицей Б - 15,26 г, Ж - 2,63 г, У - 45,11 г, ЭЦ - 431,57 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 16,3г, ЭЦ - 17,5г
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 31,32 г, ЭЦ - 176,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,94 г, ЭЦ - 116,00 ккал
100	Мандарин свежий Мандарин свежий Б - 0,9г, Ж - 0,1г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная Сдоба обыкновенная Б - 5,7г, Ж - 14,9 г, У - 37,2г, ЭЦ - 246,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж - 2,6 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



МЕНЮ (Льготное)

8 день

02 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная, морковь, яблоки, салат, лук, майонез, соль, перец Б - 4,21 г, Ж - 0,33 г, У - 7,56 г, ЭЦ - 67,21 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе, картофель, морковь, лук, перловая крупа, масло, соль, лавровый лист, укроп, петрушка Б - 7,12 г, Ж - 2,33 г, У - 15,50 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, фарш, сметана, лук, морковь, томат, соль, перец, чеснок Б - 7,91 г, Ж - 10,55 г, У - 12,67 г, ЭЦ - 171,08 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Гречка, вода, масло, соль Б - 4,8 г, Ж - 0,13 г, У - 13,10 г, ЭЦ - 125,01 ккал
200	Напиток из шиповника Шиповник, сахар, вода Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 21,1 г, ЭЦ - 37,8 ккал
100	Яблоко свежее Яблоко Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,3 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб Б - 4,8 г, Ж - 2,53 г, У - 49,40 г, ЭЦ - 173,06 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Батон Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,57 г, ЭЦ - 116 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Молоко Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка домашняя Мука, яйца, сахар, масло, соль, дрожжи, молоко Б - 7,20 г, Ж - 10,9 г, У - 47,40 г, ЭЦ - 170,51 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



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

И.Б. Гегорис

МЕНЮ (Льготное)

9 день

03 декабря 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 растительное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,16 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 51,58 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь отварная, Томатная паста, Сметана, Масло растительное, Соль, Перец черный молотый, Специи, Бульон куриный Б - 5,1 г, Ж - 8,0 г, У - 10,40 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Масло растительное, Соль Б - 12,76 г, Ж - 12,13 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 134,57 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло растительное, Соль, Лук репчатый, Картофель отварной, Морковь отварная Б - 6,3 г, Ж - 3,96 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 217,50 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар белый, Вода фильтрованная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 87,50 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,70 г, ЭЦ - 128 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 138 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 - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 48,8 г, ЭЦ - 211,50 ккал

Главный технолог

И.Б. Гегорис

Зав. производством



И.Б. Зернов



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

МЕНЮ (Льготное)

10 день

04 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Огурцы, Лук, Соль, Уксус, Масло подсолнечное. Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,0 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свинина, Картофель, Капуста, Лук, Морковь, Курочка, Сметана, Масло подсолнечное, Томатная паста, Соль, Уксус, Перец, Лук, Соль, Масло подсолнечное. Б - 9,35 г, Ж - 7,20 г, У - 15,96 г, ЭЦ - 120,0 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Говядина, Макароны, Лук, Морковь, Сметана, Масло подсолнечное, Томатная паста, Соль, Уксус, Перец, Лук, Соль. Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 41,85 г, ЭЦ - 205,0 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 75,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,10 г, Ж - 2,55 г, У - 30,10 г, ЭЦ - 100,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 135 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 - 5,05 г, У - 9,10 г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Макароны, Лук, Морковь, Сметана, Масло подсолнечное, Томатная паста, Соль, Уксус, Перец, Лук, Соль. Б - 5,7 г, Ж - 14,70 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 240,00 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

И.Б. Чернух



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

05 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Салат-латук, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и грибами Картофель, Морковь, Лук репчатый, Сельдь, Горох, Шампиньоны, Масло подсолнечное, Базилик, укроп Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,76 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина, Лук, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 15,75 г, Ж - 18,97 г, У - 27,11 г, ЭЦ - 348,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь суш. фруктов, Сахар-песок, Консерв. лимонная 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 - 2,65 г, У - 71,07 г, ЭЦ - 132,70 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,13 г, ЭЦ - 135 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,26 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 - 0,32 г, Ж - 11,1 г, У - 28,10 г, ЭЦ - 101,50 ккал

Главный технолог

Роса

Зав. производством



И.В. Гермоус



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

08 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Средней солености Б-5,0 г, Ж-0,10 г, У-2,50 г, ЭЦ-11,50 г
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Курица филе, картофель, лук, морковь, капуста, сметана, мука, соль, перец, специи, масло растительное, вода. Порция 100 г. Б-3,60 г, Ж-4,53 г, У-13,20 г, ЭЦ-147,12 г
100	Гуляш Свинина, лук, морковь, картофель, мука, соль, перец, специи, масло растительное, вода. Порция 100 г. Б-11,24 г, Ж-12,9 г, У-8,4 г, ЭЦ-214,24 г
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, вода, соль, сахар, масло растительное. Порция 200 г. Б-4,9 г, Ж-6,12 г, У-13,70 г, ЭЦ-129,75 г
200	Сок фруктовый (яблочный) Яблоки, сахар, вода. Порция 200 г. Б-1 г, Ж-0,2 г, У-16,1 г, ЭЦ-8,5 г
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,9 г, Ж-2,55 г, У-20,50 г, ЭЦ-113,50 г
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,55 г, ЭЦ-135 г
100	Мандарин свежий Б-0,5 г, Ж-0,1 г, У-7,50 г, ЭЦ-38,50 г
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-6,52 г, Ж-6,70 г, У-9,00 г, ЭЦ-107,50 г
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, сахар, яйца, сода, соль, масло растительное, вода. Порция 100 г. Б-2,52 г, Ж-14,40 г, У-61,50 г, ЭЦ-120,50 г

Главный технолог

[Подпись]

Зав. производством



М.Б. Черныш



С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)
2 день
09 декабря 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, Соус майонез, Масло растительное, Соль. Б - 1,02 г, Ж - 5,3 г, У - 4,03 г, ЭЦ - 10,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Сметана, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Говядина отварная, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кишасовская. Б - 5,32 г, Ж - 7,16 г, У - 14,46 г, ЭЦ - 153,30 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Сметана, Батон нарезной, Соус майонез, Соль. Б - 8,22 г, Ж - 11,55 г, У - 4,04 г, ЭЦ - 147,50 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло растительное, Соль. Б - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 254,90 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, Сахар-песок, Вода. Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 57,20 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,0 г, Ж - 2,55 г, У - 37,70 г, ЭЦ - 135,70 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 135,70 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 - 27,70 ккал

Главный технолог

Результат

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

10 декабря 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 - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 93,6 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, лук репчатый, Горох, гречка, Масло подсолнечное, Соль, Ванилин, уксус, Батон сухарный 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, Батон сухарный, Масло подсолнечное, Соль, Сыр твердый, Специи, Масло подсолнечное Б - 12,53 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 140,13 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Курица филе, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Горошек замороженный, Рис длиннозерный, Масло подсолнечное, Соль Б - 3,76 г, Ж - 5,3 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 185,16 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Ванилин Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 29,1 г, ЭЦ - 87,01 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,53 г, У - 30,16 г, ЭЦ - 140,29 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 134 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 6,92 г, Ж - 5,56 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 167,56 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, Молоко, яйцо куриное Б - 7,2 г, Ж - 1,3 г, У - 49,50 г, ЭЦ - 206,66 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

И.Б. Гермог

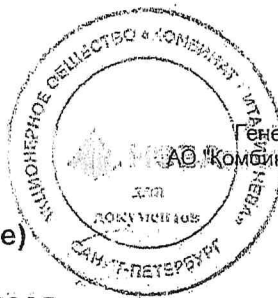
МЕНЮ (Льготное)
4 день

11 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свежеты с яйцом Свежая капуста, Яйцо вареное, Масло подсолнечное Б-3,56г, Ж-8,75г, У-4,5г, ЭЦ-125,10ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Макаронные изделия, Картофель, Курица отварная, Масло подсолнечное, Соль, перец черный, Уксус столовый Б-4,4г, Ж-2,9г, У-15,15г, ЭЦ-125,7ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо филе, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Соус, Капуста белокочанная, Чеснок, Картофельный крахмал, Масло подсолнечное, Соль Б-9,12г, Ж-7,54г, У-9,72г, ЭЦ-143,7ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б-3,85г, Ж-7,66г, У-27,10г, ЭЦ-107,10ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б-1г, Ж-0,2г, У-15г, ЭЦ-75ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,8г, Ж-2,55г, У-33,50г, ЭЦ-170ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4г, Ж-2,32г, У-25,36г, ЭЦ-135ккал
100	Яблоко свежее Б-0,4г, Ж-0,4г, У-9,8г, ЭЦ-44,4ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке Б-4,1г, Ж-2,5г, У-4,9г, ЭЦ-87,0ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Яйцо, Дрожжи, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б-2,52г, Ж-14,40г, У-61,65г, ЭЦ-319,02ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

12 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла, морковь, капуста, лук, картофель, майонез, соль. Б-14,4г, Ж-0,21г, У-0,6г, ЭЦ-110ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Курица, перловая крупа, морковь, лук, картофель, капуста, сметана, соль. Б-4,7г, Ж-7,0г, У-26,3г, ЭЦ-177ккал
300	Голубцы ленивые Говядина, свекла, капуста, лук, картофель, майонез, соль. Б-17,14г, Ж-1,13г, У-27,92г, ЭЦ-140,37ккал
200	Напиток из протёртой брусники Брусника, сахар, вода. Б-0,5г, Ж-0,1г, У-24,18г, ЭЦ-95,27ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-3,2г, Ж-1,7г, У-22,4г, ЭЦ-92ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4г, Ж-2,32г, У-25,5г, ЭЦ-135ккал
100	Апельсин свежий Б-0,9г, Ж-0,2г, У-8,1г, ЭЦ-43,90ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-6,92г, Ж-5,08г, У-9,38г, ЭЦ-117,56ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, сахар, маргарин, масло подсолнечное, яйцо куриное, молоко, дрожжи. Б-5,7г, Ж-14,9г, У-37,20г, ЭЦ-246,00ккал

Главный технолог

Зав. производством



И.Б. Герасимов



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

15 декабря 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-0,1 г, У-2,8 г, ЭЦ-11,0 г
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Бульон куриный, Вермишель, Яйцо куриное Б-10,25 г, Ж-21,37 г, У-45,11 г, ЭЦ-431,57 г
300	Паштет с курицей Паштет куриный, Картофель, Лук, Морковь, Масло сливочное, Сметана, Яйцо куриное Б-10,25 г, Ж-21,37 г, У-45,11 г, ЭЦ-431,57 г
200	Сок фруктовый (яблочный) Сок фруктовый (яблочный) Б-1 г, Ж-0,2 г, У-15 г, ЭЦ-37,5 г
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный Б-4,0 г, Ж-2,55 г, У-37,20 г, ЭЦ-138,70 г
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Батон нарезной Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,90 г, ЭЦ-138,70 г
100	Мандарин свежий Мандарин свежий Б-0,0 г, Ж-0,1 г, У-7,5 г, ЭЦ-38,00 г
75	Сдоба обыкновенная Сдоба обыкновенная Б-5,7 г, Ж-14,9 г, У-37,27 г, ЭЦ-248,00 г
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-2,6 г, У-4,9 г, ЭЦ-87,00 г

Главный технолог

Результат

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

16 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капустный салат, морковь, лук, картофель, майонез, яблоки, сахар, лимонная кислота, соль, перец по вкусу Б - 4,32 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 67,60 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Мякоть филе суда, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, 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 филе, Сметана, Болит, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Смесь специй Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 172,35 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Масло сливочное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,17 г, ЭЦ - 126,00 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, Сахар, Сок лимонный Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 22,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,3 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 36,80 г, ЭЦ - 170,30 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,57 г, ЭЦ - 136,00 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, Соль, Масло сливочное, Яйца куриные, Сахар, Дрожжи, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 43,40 г, ЭЦ - 310,50 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



МЕНЮ (Льготное)

9 день

17 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 51,75 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная, Картофель, Морковь, Лук, Сметана, Соль, Перец черный, Масло растительное, Зелень Б - 5,1 г, Ж - 2,0 г, У - 10,50 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, Масло растительное, Лук, Сметана, Соль, Перец черный, Картофель Б - 10,7 г, Ж - 12,13 г, У - 8,38 г, ЭЦ - 104,27 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Картофель, Соль, Перец черный, Масло растительное Б - 5,9 г, Ж - 2,50 г, У - 42,73 г, ЭЦ - 116,50 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Вода Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 87,30 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,50 г, У - 37,00 г, ЭЦ - 129 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4,6 г, Ж - 2,32 г, У - 25,50 г, ЭЦ - 108 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 - 3,5 г, Ж - 1,8 г, У - 49,9 г, ЭЦ - 211,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

И.Б. Герасимов

МЕНЮ (Льготное)

10 день

18 декабря 2025 г.



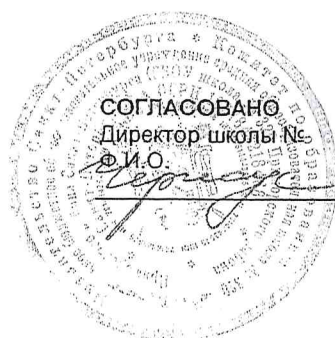
УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Соусы сливочные, Соль, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,56 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свиная вырезка, Картофель, Капуста, Лук репчатый, Морковь, Сметана, Масло сливочное, Томатная паста, Соль, Перец, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Б - 9,85 г, Ж - 7,20 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 213,35 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Паста, Фарш свиной, Лук репчатый, Морковь, Сметана, Масло сливочное, Масло подсолнечное, Томатная паста, Соль, Перец, Масло сливочное, Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 41,95 г, ЭЦ - 213,35 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 70,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,01 г, Ж - 2,50 г, У - 30,13 г, ЭЦ - 131,70 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,13 г, ЭЦ - 136 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 - 5,92 г, У - 9,1 г, ЭЦ - 127,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Масло подсолнечное, Масло сливочное, Сметана, Яйца куриные, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи, Б - 8,7 г, Ж - 14,93 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 247,00 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

И.Б. Черныш



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

19 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сельдерей, Масло растительное Б - 1,5 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,4 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горошек, Лук репчатый, Сельдерей, Масло растительное, Батон, укроп Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 22,75 г, ЭЦ - 143,46 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина, Картофель, Лук репчатый, Масло растительное, Томатная паста, Сельдерей, укроп Б - 15,52 г, Ж - 12,57 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 345,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов, Сахар, Вода 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 - 37,00 г, ЭЦ - 137,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 133 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 - 87,00 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,33 г, Ж - 3,1 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 131,50 ккал

Главный технолог

Р.С. Черныш

Зав. производством



И.Б. Уфимцев



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

12 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Соль, уксус, специи Б - 0,0 г, Ж - 0,0 г, У - 2,50 г, ЭЦ - 11,61 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Курица филе, картофель, морковь, лук, капуста, соль, уксус, специи, сметана, масло растительное, лук порей, лимон, чеснок, перец душистый, сахар, яйца, сливки Б - 3,50 г, Ж - 4,53 г, У - 13,25 г, ЭЦ - 147,13 ккал
100	Гуляш Свинина, лук, морковь, картофель, капуста, соль, уксус, специи, сметана, масло растительное, лук порей, лимон, чеснок, перец душистый, сахар, яйца, сливки Б - 11,24 г, Ж - 12,3 г, У - 8,4 г, ЭЦ - 214,2 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Гречка, молоко, сахар, соль, масло растительное Б - 4,9 г, Ж - 6,13 г, У - 13,70 г, ЭЦ - 129,75 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Яблоки, сахар, вода, лимонная кислота Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 16,10 г, ЭЦ - 67,0 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Мука пшеничная, мука ржаная, дрожжи, сахар, соль, вода Б - 4,9 г, Ж - 2,56 г, У - 28,71 г, ЭЦ - 110,7 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Мука пшеничная, дрожжи, сахар, соль, вода Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,58 г, ЭЦ - 100 ккал
100	Мандарин свежий Мандарины Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 7,9 г, ЭЦ - 39,0 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Молоко Б - 5,52 г, Ж - 0,71 г, У - 9,10 г, ЭЦ - 167,55 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, сахар, яйца, дрожжи, соль, вода, масло растительное, лимонная кислота Б - 3,52 г, Ж - 14,40 г, У - 61,00 г, ЭЦ - 120,10 ккал

Главный технолог

Роскош

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

23 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная 100 г, Морковь свежая 50 г, Соевый соус 10 г, Масло растительное 10 г, Соль 10 г, Б - 1,02 г, Ж - 5,3 г, У - 4,36 г, ЭЦ - 36,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель 100 г, Сметана 10 г, Капуста белокочанная 100 г, Говядина отварная 100 г, Лук репчатый 10 г, Морковь свежая 10 г, Томатная паста 10 г, Соль 10 г, Кислота лимонная 10 г, Сметана 10 г, Петрушка свежая 10 г, Масло растительное 10 г, Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,40 г, ЭЦ - 153,70 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина 100 г, Сметана 10 г, Бородинский хлеб 10 г, Соевый соус 10 г, Соль 10 г, Масло растительное 10 г, Б - 8,22 г, Ж - 11,55 г, У - 4,34 г, ЭЦ - 147,90 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия 100 г, Масло растительное 10 г, Соль 10 г, Б - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73 г, ЭЦ - 204,50 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты 100 г, Соевый соус 10 г, Кислота лимонная 10 г, 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 - 37,70 г, ЭЦ - 111,50 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,70 г, ЭЦ - 139,50 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 - 27,70 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

М.Б. Герасимов



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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

24 декабря 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-1,6 г, Ж-5,1 г, У-7,7 г, ЭЦ-93,65 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и грёнками Картофель сырой, Морковь, Лук репчатый, Горох, Курица, Масло подсолнечное, Соль, Яйцо куриное, Батон, Масло сливочное Б-6,2 г, Ж-4,4 г, У-22,75 г, ЭЦ-147,46 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное, Соль, Борода, Масло растительное, Соль, Суп картофельный, Масло подсолнечное, Масло подсолнечное Б-17,93 г, Ж-6,22 г, У-9,84 г, ЭЦ-147,46 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Курица, Масло, Масло растительное, Морковь, Лук репчатый, Горошек консервированный, Курица, Масло растительное, Соль Б-3,15 г, Ж-5,26 г, У-22,74 г, ЭЦ-135,10 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Ванилин, Ванилин Б-0,2 г, Ж-0,02 г, У-20,1 г, ЭЦ-87,01 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,8 г, Ж-2,55 г, У-30,06 г, ЭЦ-130,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,00 г, ЭЦ-130 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-6,92 г, Ж-5,55 г, У-9,38 г, ЭЦ-167,66 ккал
100	Груша свежая Б-9,4 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-7,2 г, Ж-1,0 г, У-49,50 г, ЭЦ-200,60 ккал

Главный технолог

Филиппов

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

И.Б. Герасимов



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

МЕНЮ (Льготное)

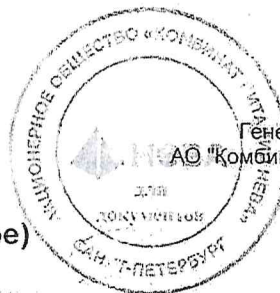
4 день

15 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свеекпы с яйцом Свежая капуста, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б - 3,66 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Курица отварная, Макароны отварные, Лук репчатый, Морковь отварная, Масло подсолнечное, Соевый соус, Уксус, Соль, Перец черный Б - 4,46 г, Ж - 2,9 г, У - 18,15 г, ЭЦ - 125,70 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо рыбное, Овощи замороженные, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кориандр молотый, Кориандр молотый, Перец черный, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12 г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,70 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б - 3,03 г, Ж - 7,38 г, У - 27,10 г, ЭЦ - 107,10 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 36,60 г, ЭЦ - 170 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,26 г, ЭЦ - 126 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 - 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,50 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Шоколад, Дрожжи, Сахар, Ириски, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,66 г, ЭЦ - 329,70 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

26 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Соль, растительное масло, лук, морковь, свекла, огурцы, помидоры, майонез, уксус, соль Б - 1,43 г, Ж - 0,21 г, У - 0,55 г, ЭЦ - 118,00 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Мука пшеничная, сахар, масло растительное, лук, морковь, свекла, огурцы, помидоры, майонез, уксус, соль, укроп, петрушка, сметана, перловая крупа, курица отварная Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 25,3 г, ЭЦ - 170,00 ккал
300	Голубцы ленивые Помидоры, лук, капуста, фарш говяжий, морковь, лук, укроп, петрушка, майонез, сметана, соль, перец черный, растительное масло Б - 17,14 г, Ж - 14,10 г, У - 27,82 г, ЭЦ - 310,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника протертая, сахар, лимонный сок Б - 0,56 г, Ж - 0,1 г, У - 24,12 г, ЭЦ - 95,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 21,4 г, ЭЦ - 92,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,91 г, ЭЦ - 135,00 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 - 9,36 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



7 день

Главный технолог

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

30 декабря 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капустя б.к., морковь свежая, Лук репчатый, Соус, Масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,61 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Мякоть филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,31 г, У - 16,60 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, 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 сливочное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,10 г, ЭЦ - 126,14 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,3 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,35 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 36,89 г, ЭЦ - 100,36 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,91 г, ЭЦ - 116 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, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Масло сливочное, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,9 г, У - 49,40 г, ЭЦ - 210,51 ккал

Главный технолог

Зав. производством