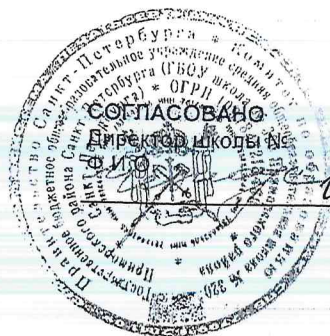




УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

МЕНЮ (Льготное)

7 день

12 октября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленный порционно Огурец соленный Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Бульон куриный (с курицей и вермишелью) Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Перец черный, Яйцо куриное Б - 9,75 г, Ж - 3,87 г, У - 12,62 г, ЭЦ - 139,50 ккал
300	Паэлья с курицей Курица, Рис, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Оливковое масло, Фасоль, Помидоры, Перец, Соль, Чеснок, Паприка, Куркума, Сахар-песок, Вода 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 - 55,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 51,60 г, ЭЦ - 176,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,40 г, ЭЦ - 106,00 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 7,6 г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Соль, Масло, Маргарин, Яйцо куриное, Молоко, Ванилин, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,25 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



И. В. Терюков



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

МЕНЮ (Льготное)

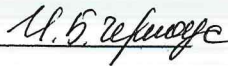
8 день

13 октября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, салат, лук зеленый, соль, майонез, петрушка Б - 1,20 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,01 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Мясо филе, картофель, морковь, лук репчатый, перловая крупа, майонез, соль, лавровый лист, укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,01 г, У - 19,50 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина, фарш, лук репчатый, морковь, лук зеленый, лук репчатый, майонез, сметана, соль, томатная паста, сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,97 г, ЭЦ - 172,15 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, молоко, лук репчатый, морковь, лук зеленый, соль Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,10 г, ЭЦ - 120,00 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника, сахар, лимонный сок Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,57 г, У - 49,60 г, ЭЦ - 100,90 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 Молоко, сахар, яйца, дрожжи, соль, яйца, масло сливочное Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 49,60 г, ЭЦ - 190,50 ккал

Главный технолог

Зав. производством



УТВЕРЖДЕНО
Главный директор
питания НЕВА"
С.Н. Филиппов

9 день

14 сентября 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежесваренной фасоли с маслом подсолнечным Салат из свежесваренной фасоли с маслом подсолнечным Б - 2,8 г, Ж - 6,10 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 91,66 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Б - 5,1 г, Ж - 2,0 г, У - 10,40 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень по-строгановски Б - 10,7 г, Ж - 12,19 г, У - 6,39 г, ЭЦ - 104,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур с овощами Б - 6,8 г, Ж - 2,5 г, У - 42,70 г, ЭЦ - 211,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Компот из свежих яблок Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 97,10 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,5 г, У - 30,17 г, ЭЦ - 129 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами Б - 4,6 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Груша свежая Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,60 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 - 97,10 ккал
60	Пряник Пряник Б - 2,18 г, Ж - 1,8 г, У - 40,9 г, ЭЦ - 201,10 ккал

Главный технолог

Зав. производством



И. Б. Чернышев

МЕНЮ (Льготное)

11 день

16 января 2026 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 - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 95,40 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Горошек, Лук репчатый, Соль, Геркулесовый Мука пшеничная, Масло подсолнечное, Багет нарезанный Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина, Лук репчатый, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лаваш, Майонез Б - 16,52 г, Ж - 19,67 г, У - 26,70 г, ЭЦ - 348,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов и ягод, Сахар белый, Корица молотая 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 - 27,70 г, ЭЦ - 133,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 126 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 - 11,1 г, У - 28,00 г, ЭЦ - 101,00 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



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

И.Б. Цирюк

МЕНЮ (Льготное)
1 день
19 января 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-0,08 г, У-2,50 г, ЭЦ-11,61 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Хлебобулочные изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа геркулесовая, Сметана, Курица филе, Сметана, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатная паста Б-3,60 г, Ж-4,53 г, У-13,73 г, ЭЦ-147,12 ккал
100	Гуляш Свинина филе, Масло сливочное, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Вода фильтрованная Б-11,24 г, Ж-12,3 г, У-8,4 г, ЭЦ-214,21 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Мука пшеничная, Вода фильтрованная Б-4,9 г, Ж-6,13 г, У-12,71 г, ЭЦ-129,13 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б-1 г, Ж-0,02 г, У-1 г, ЭЦ-6,5 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б-4,8 г, Ж-2,55 г, У-7,71 г, ЭЦ-119,70 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,55 г, ЭЦ-120 ккал
100	Мандарин свежий Б-6,3 г, Ж-0,1 г, У-7,5 г, ЭЦ-38,50 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б-5,52 г, Ж-6,13 г, У-9,37 г, ЭЦ-107,55 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Масло сливочное, Сахар, Яйца куриные, Соль, Вода фильтрованная, Изюм, Масло растительное, Сода пищевая Б-5,52 г, Ж-14,40 г, У-51,57 г, ЭЦ-247,07 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



И.Б. Черныш

МЕНЮ (Льготное)

2 день

20 января 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, морковь, огурцы, лук, растительное масло, соль. Б - 1,02 г, Ж - 5,3 г, У - 4,7 г, ЭЦ - 12,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Хлеб пшеничный, капуста, картофель, говядина, лук, морковь, сметана, томатная паста, соль. Калорийность: 200 г. Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,40 г, ЭЦ - 133,70 ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, свиная, яйцо, лук, морковь, соль. Б - 8,22 г, Ж - 11,55 г, У - 4,04 г, ЭЦ - 147,50 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, молоко, растительное масло, соль. Б - 7,3 г, Ж - 5,4 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 - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 31,70 г, ЭЦ - 113,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,11 г, ЭЦ - 105,00 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,5 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

Результат

Зав. производством



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

И.Б. Гершков

МЕНЮ (Льготное)

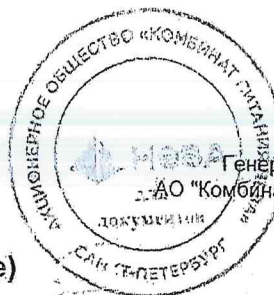
3 день

21 января 2026 г.

Выход, г.	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, морковь, лук репчатый, Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,55 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, горох, гречка, лук репчатый, морковь, масло растительное, Соль, Лавровый лист, Батон, куриный Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 147,46 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное, Соль, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Перец черный, Соль, Лавровый лист, Батон, куриный Б - 15,93 г, Ж - 6,22 г, У - 6,84 г, ЭЦ - 167,56 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Рис, морковь, лук репчатый, Масло растительное, Горошек консервированный, Соль, Лавровый лист, Батон, куриный Б - 3,56 г, Ж - 5,86 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 156,36 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, Сахар, Вода, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 25,1 г, ЭЦ - 87,61 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 45,54 г, ЭЦ - 160,52 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,73 г, ЭЦ - 139 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 6,92 г, Ж - 5,95 г, У - 9,33 г, ЭЦ - 167,56 ккал
100	Груша свежая Б - 9,4 г, Ж - 0,3 г, У - 19,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная, Сахар, Масло растительное, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Яйцо куриное Б - 7,2 г, Ж - 1,9 г, У - 49,36 г, ЭЦ - 206,56 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

22 января 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-3,55 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, Картофель, Курица отварная, Масло подсолнечное, Соль, Перец черный. Б-4,4 г, Ж-2,9 г, У-15,15 г, ЭЦ-125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Мясо рыбное, Рис отварной, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Томатная паста, Соль, Перец черный, Картофель отварной. Б-9,12 г, Ж-7,54 г, У-9,73 г, ЭЦ-143,5 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло подсолнечное, Соль. Б-3,55 г, Ж-7,05 г, У-27,10 г, ЭЦ-135,10 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-51,50 г, ЭЦ-115 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б-4 г, Ж-2,32 г, У-25,36 г, ЭЦ-125 ккал
100	Яблоко свежее Б-2,4 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-87,5 ккал
100	Плюшка "Московская" Молоко пшеничное, Маргарин, Сахар, Дрожжи, Соль, Сахар, Ирис, Масло подсолнечное. Б-8,62 г, Ж-14,40 г, У-61,65 г, ЭЦ-329,50 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)
5 день
23 сентября 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла сырая, Картофель отварной, Морковь отварная, Лук репчатый, Масло растительное, Соус Б - 1,45 г, Ж - 0,21 г, У - 0,57 г, ЭЦ - 119 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Курица отварная, Сметана, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь отварная, Масло растительное, Соус, Укроп отварной, Смесь трав, Петрушка отварная Б - 4,7 г, Ж - 2,0 г, У - 25,3 г, ЭЦ - 172 ккал
300	Голубцы ленивые Говядина отварная, Свинина отварная, Картофель отварной, Лук репчатый, Морковь отварная, Масло растительное, Соус, Ветчина отварная Б - 17,14 г, Ж - 14,13 г, У - 27,33 г, ЭЦ - 338,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника протертая, Сахар, Вода Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,12 г, ЭЦ - 95,21 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 - 25,51 г, ЭЦ - 126 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 6,1 г, ЭЦ - 43,96 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,58 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 157,56 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

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)
7 день
26 сентября 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Огурец соленый порционно Огурец соленый Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Бульон куриный, Макароны вермишель (сорт «Малютка»), Масло растительное, Соль, Перец черный молотый, Яйцо куриное Б - 9,75 г, Ж - 3,27 г, У - 12,62 г, ЭЦ - 139,50 ккал
300	Паэлья с курицей Курица филе, Рис длиннозерный, Лук репчатый, Масло растительное, Масло сливочное, Оливки, Помидоры консервированные, Фасоль консервированная, Картофель, Перец болгарский, Соль, Чеснок, Паприка, Куркума, Сахар-песок, Зелень петрушки Б - 10,25 г, Ж - 21,37 г, У - 45,11 г, ЭЦ - 431,97 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,36 г, ЭЦ - 59,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 31,20 г, ЭЦ - 139,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,40 г, ЭЦ - 106,00 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,50 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная высшего сорта, Соль, Масло сливочное, Масло растительное, Сахар-песок, Яйца куриные, Молоко, Ванилин, Дрожжи Б - 3,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 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 - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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

И.В. Гермоус

МЕНЮ (Льготное)

8 день

27 января 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Колетей Борок консервированный, Масло растительное, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,23 г, Ж - 8,33 г, У - 7,55 г, ЭЦ - 87,00 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Молоко жирное СМ, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,30 г, У - 15,50 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина СМ, Сметана СМ, Булгур, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сок томатный Б - 7,91 г, Ж - 10,55 г, У - 10,57 г, ЭЦ - 172,00 ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло растительное, Масло сливочное Б - 4,9 г, Ж - 6,13 г, У - 13,17 г, ЭЦ - 120,00 ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,0 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 - 4,8 г, Ж - 2,5 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 110,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,67 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, Масло растительное, Соль, Дрожжи, Масло сливочное, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,9 г, У - 49,40 г, ЭЦ - 300,00 ккал

Главный технолог

Резаев

Зав. производством



И.В. Герасимов



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

28 января 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из свежей отварной с маслом подсолнечным Салат из свежей капусты, морковь, лук, масло подсолнечное, соль Б - 2,8 г, Ж - 6,30 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 61,55 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Курица отварная, картофель, морковь, лук, капуста, сметана, соль Б - 5,1 г, Ж - 2,0 г, У - 10,50 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья, лук, сметана, мука, соль Б - 10,7 г, Ж - 12,10 г, У - 6,39 г, ЭЦ - 134,30 ккал
200	Булгур с овощами Булгур, морковь, лук, капуста, соль Б - 5,9 г, Ж - 3,90 г, У - 42,79 г, ЭЦ - 211,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки, сахар, вода 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 - 2,5 г, У - 31,10 г, ЭЦ - 129 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4,4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 139 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 - 87,50 ккал
60	Пряник Б - 3,9 г, Ж - 1,8 г, У - 40,90 г, ЭЦ - 201,70 ккал

Главный технолог

Р.А. Рязанский

Зав. производством



И.Б. Гермож

МЕНЮ (Льготное)

10 день

29 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" Картофель, Морковь, Огурцы, Лук, Соль, Уксус, Майонез, Масло растительное. Б - 6,6 г, Ж - 6,6 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,57 ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла, Картофель, Капуста, Лук, Морковь, Курочка, Сметана, Соль, Растительное масло, Томатная паста, Сахар. Б - 9,15 г, Ж - 7,23 г, У - 15,33 г, ЭЦ - 135,37 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Паста, Лук, Болоньезе, Масло сливочное, Морковь, Томатная паста, Масло растительное, Лук. Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 41,85 г, ЭЦ - 335,37 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 70,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,35 г, Ж - 2,55 г, У - 30,15 г, ЭЦ - 130,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 26,00 г, ЭЦ - 136,00 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 - 5,55 г, У - 9,77 г, ЭЦ - 137,65 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Масло сливочное, Сахар, Яйца куриные, Соль, Масло растительное, Дрожжи. Б - 5,7 г, Ж - 14,7 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 240,00 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством



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

МЕНЮ (Льготное)

11 день

30 октября 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 - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,6 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель, Горошек, Лук репчатый, Соль, Гречка крутая, Масло подсолнечное, Болгарский перец Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина, Картофель, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Соль, Растительное масло Б - 15,52 г, Ж - 18,67 г, У - 25,70 г, ЭЦ - 345,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов (яблоки, груши, сливы, вишня, малина, смородина) 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 - 27,73 г, ЭЦ - 135,7 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,03 г, ЭЦ - 125 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,66 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,16 г, Ж - 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,53 г, Ж - 2,1 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 105,67 ккал

Главный технолог

Зав. производством