



МЕНЮ (Льготное)

1 день

13 10 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 - 0,10 г, У - 2,00г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица филе отварная, Сметана, Масло подсолнечное, Лавровый лист, томатная-паста Б - 3,00 г, Ж - 4,53г, У - 13,20г, ЭЦ - 147,10 ккал
100	Гуляш Свинина с/м, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г, Ж - 12,3 г, У - 8,4 г, ЭЦ - 214,2ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Морковь, Лук репчатый Б - 4,8 г, Ж - 6,13г, У - 13,86 г, ЭЦ - 129,86 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 86,0 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Изюм, Маргарин, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

2 день

14 10 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, Сахар, Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 88,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая, Масло подсолнечное Б - 5,32 г, Ж - 7,1г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,70ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное Б - 8,22 г, Ж - 11,66 г, У - 4,04г, ЭЦ - 147,90 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 7,3 г, Ж -6,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная 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 - 30,60 г, ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 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 - 87,00ккал

Главный технолог

Зав. производством



МЕНЮ (Льготное)

3 день

15 10 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 - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное с/м, Батон, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Б - 10,93 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 160,83 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль Б - 3,86 г, Ж - 9,9 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 195,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 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 - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,80 г, ЭЦ - 300,60 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

16 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б - 3,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, лавровый лист, Укроп, Филе куриное Б - 4,4г, Ж - 2,9 г, У - 16,15г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Минтай с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимонная, Крахмал картофельный, Лавровый лист, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,50ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,06г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10 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 - 30,60 г, ЭЦ - 138ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Дрожжи, Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. 



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

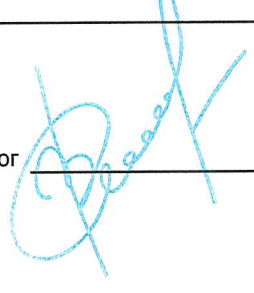


МЕНЮ (Льготное)

5 день

17 . 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленные, Лук репчатый, Масло подсолнечное. Соль Б - 1,40 г, Ж - 8,20 г, У - 6,66г, ЭЦ - 110,66ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8ккал
300	Голубцы ленивые Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 17,14г, Ж - 14,40 г, У - 27,96г, ЭЦ - 310,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника протертая с сахаром, Сахар-песок, Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 24,10г, ЭЦ - 95,20ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56ккал
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 - 246,00ккал

Главный технолог 

Зав. производством _____