

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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



МЕНЮ (Льготное)
7 день

20 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 - 0,1 г, У - 2,0г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Филе куриное, Макароны изделия (вермишель) Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Петрушка зелень, Лавровый лист. Яйцо куриное Б - 9,75 г, Ж - 3,87г, У - 12,62 г, ЭЦ - 136,50 ккал
300	Пазля с курицей Крупа рисовая, Филе куриное грудка с/м, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Овощи замороженные фасоль зеленая стручковая, перец сладкий, Помидоры свежие, Соль, Чеснок, Петрушка, Кукуруза консервированная 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 - 19,8г, ЭЦ - 86,00 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 нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8г, Ж - 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Маргарин. Яйцо столовое, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7г, Ж - 14,9 г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

8 день

21 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 5,33г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,00 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,88 г, У - 19,60 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 170,08ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,86г, ЭЦ - 129,86ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, 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 - 9,8г, ЭЦ - 44,4ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, 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 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, Молоко, Масло подсолнечное Б - 7,20г, Ж - 10,8 г, У - 49,80г, 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)

9 день

22 10 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 подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная (филе), Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,90г, ЭЦ - 112,10ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7г, Ж - 12,13г, У - 6,36 г, ЭЦ - 194,30ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соль, морковь, Кукуруза консервированная, Б - 6,8 г, Ж - 3,6г, У - 42,70 г, ЭЦ - 238,66ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки сежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4г, Ж- 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5%.в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал
60	Пряник Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8г, ЭЦ - 201,6ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. 

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

МЕНЮ (Льготное)

10 день

23 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,66ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная (филе), Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 9,85г, Ж - 7,20г, У - 15,06г,
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Говядина с/м, Свинина с/м, Макароны изделия, Масло сливочное, Морковь, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лавровый лист, Лук репчатый, Соль Б - 11,31 г, Ж - 15,15г, У - 41,85 г, ЭЦ - 296,35ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 76,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,90г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.:



МЕНЮ (Льготное)
11 день

24 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина с/м, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 15,62г, Ж - 18,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 346,71 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота 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 - 2,55 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	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,63 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60ккал

Главный технолог

Зав. производством