



СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

7 день

06 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,0 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b> Филе куриное, Макароны из твердых сортов пшеницы, Масло подсолнечное, Соль, Петрушка зелень, Лавровый лист, Яйцо куриное Б - 9,79 г, Ж - 3,87г, У - 12,82 г, ЭЦ - 134,50 ккал
300	<b>Паэлья с курицей</b> Укроп рубленный, Филе куриное, Фасоль белая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Сыр твердый, 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	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,0г, ЭЦ - 69,00 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,9 г, Ж - 2,55 г, У - 35,80 г, ЭЦ - 139,00 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,80 г, ЭЦ - 108 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,9г, Ж - 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 39,00 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная, Сахар, Соль, Масло, Маргарин, Яйцо куриное, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 6,7г, Ж - 14,9 г, У - 37,20г, ЭЦ - 249,00 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

8 день

07 / 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат витаминный</b> Капуста белокочанная брэнд, Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Ванилин, Кориандр, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 5,22 г, У - 7,88 г, ЭЦ - 27,02 ккал
250/20	<b>Суп рыбный с картофелем и перловой крупой</b> Мякоть филе 2М, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,01 г, У - 18,60 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина сви, Свинина сви, Батон, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,81 г, Ж - 10,65 г, У - 10,87 г, ЭЦ - 170,04 ккал
200	<b>Каша гречневая "по-домашнему"</b> Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 11,77 г, ЭЦ - 129,84 ккал
200	<b>Напиток из шиповника</b> Плоды шиповника душистый, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 27,0 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 6,2 г, ЭЦ - 44,4 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,57 г, У - 34,80 г, ЭЦ - 134,06 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,02 г, У - 25,90 г, ЭЦ - 118 ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	<b>Булочка домашняя</b> Мука пшеничная, Сахар, Морковь, Яблоки свежие, Соль, Дрожжи, Масло, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 16,9 г, У - 46,40 г, ЭЦ - 309,50 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

08 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свежей отварной с маслом подсолнечным</b> Свежая свекла, Масло подсолнечное, Сода Б - 2,8 г, Ж - 6,10 г, У - 4,13 г, ЭЦ - 50,56 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Курица белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Сода, Курица отварная (филе), Сметана, Разрыхлитель Б - 5,1 г, Ж - 8,0 г, У - 16,90 г, ЭЦ - 112,10 ккал
120	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья свеж., Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Сода Б - 12,7 г, Ж - 12,13 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 134,10 ккал
200	<b>Булгур с овощами</b> Булгур, Масло подсолнечное, Сода, Картофель, Курица белокочанная свежая Б - 9,8 г, Ж - 3,8 г, У - 42,10 г, ЭЦ - 238,50 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар белый, Уксус столовый Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 87,50 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,5 г, У - 30,10 г, ЭЦ - 150 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 135 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,5 г, Ж - 1,8 г, У - 40,50 г, ЭЦ - 201,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

10 день

09 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат "Мозайка"</b> Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Круудура (лимонно-фосфорный), Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,6 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,00 ккал
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> Свекла свежая, Капуста Белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Сок фруктовый, Консервированная Мушкетерская (Курица), Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 9,45 г, Ж - 7,20 г, У - 15,06 г, ЭЦ -
300	<b>Паста Болоньезе "по-школьному"</b> Голландский Сыр Швейцарский, Макароны твердые, Масло сливочное, Морковь, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лавровый лист, Лук репчатый, Соль Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 41,85 г, ЭЦ - 236,36 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 70,00 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,00 г, Ж - 2,50 г, У - 30,00 г, ЭЦ - 110,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 135 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,46 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 6,92 г, Ж - 6,06 г, У - 9,00 г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Молоко сгущенное, Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,00 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 240,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

**11 день**

10 / 10 2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Соевый соус, Масло подсолнечное Б - 1,8 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b> Свиная шпик, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,02 г, Ж - 18,67 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 316,71 ккал
200	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов (яблоки, Сливы, вишня, Клубника лимонная Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 87,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 37,55 г, ЭЦ - 133,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,13 г, ЭЦ - 133 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,53 г, Ж - 23,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством