

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О.



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



**МЕНЮ (Льготное)**

**1 день**

16 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Огурец солёный порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/15/10	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 3,0 г, Ж - 4,53 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 147,1 ккал
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 185,4 ккал
200/15	<b>Макаронные изделия с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 15,8 г, Ж - 16,1 г, У - 37,5 г, ЭЦ - 358,0 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж - 14,4 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,3 ккал

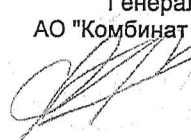
Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О.



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



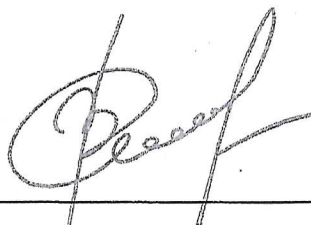
МЕНЮ (Льготное)

2 день

14 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокачанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,30 г, Ж - 5,33 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 88,3 ккал
250/10/5	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> Картофель, Свекла, Капуста белокачанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 5,32 г, Ж - 7,1 г, У - 14,4 г, ЭЦ - 159,7 ккал
100	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 12,9 г, Ж - 9,96 г, У - 9,41 г, ЭЦ - 193,8 ккал
200	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,56 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
75	<b>Печенье</b> Б - 9,0 г, Ж - 7,5 г, У - 33,6 г, ЭЦ - 207,0 ккал

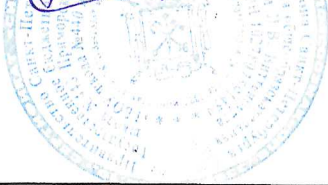
Главный технолог



Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О.

*Савина Наталья З.В.*



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

*[Signature]*

МЕНЮ (Льготное)

3 день

18 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
80/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 4,51 г, Ж - 0,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,0 ккал
250/15	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 4,00 г, Ж - 2,90 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 121 ккал
100	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 10,88 г, Ж - 2,6 г, У - 10,5 г, ЭЦ - 158,62 ккал
200	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,1 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Груша свежая</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
100	<b>Булочка "домашняя"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством







СОГЛАСОВАНО

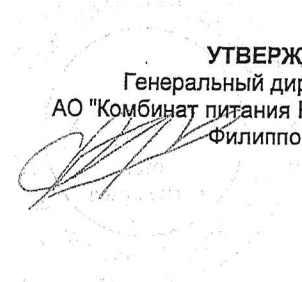
Директор школы № 440

Ф.И.О. Сараев Павел Э.В.



УТВЕРЖДЕНО

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



**МЕНЮ (Льготное)**

**6 день**

23 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,6 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 184 ккал
100	<b>Котлета рубленая из филе куриного</b> Филе куриное см, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 12,1 г, Ж - 14,2 г, У - 9,87 г, ЭЦ - 215,58 ккал
200	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О. Савваева С.В.



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

24 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Салат из свежей капусты</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,2 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,0 ккал
250/30	<b>Уха "Невская" с горбушей</b> Филе горбуши сы, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,84 г, Ж - 2,95 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 118,3 ккал
300	<b>Плов с куриным филе</b> Филе куриное сы, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 17,1 г, Ж - 20,55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,3 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	<b>Булочка "домашняя"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О. Соловьев Николай З.В.



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

**МЕНЮ (Льготное)**

8 день

25 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла, Масло растительное, Соль Б - 4,1 г, Ж - 6,81 г, У - 6 г, ЭЦ - 60,6 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 5,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья см., Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 17,74 г, У - 16,6 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 136 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 135 ккал
150	<b>Груша свежая</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,5 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О. Сабань Сабань З.В.



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

26 09 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
40/60	<b>Яйцо с гарниром</b> Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,0 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 сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль, Лаавровый лист, Петрушка свежая Б - 9,85 г, Ж - 7,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 178,8 ккал
100/40	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина с/м, Свиныно с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 8,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 200,4 ккал
200	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 59,9 г, ЭЦ - 136 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> Б - 1,2 г, Ж - 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 440  
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Льготное)

10 день

2024 г.

2.4 09

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/20	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b> Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 3,62 г, Ж - 4,87 г, У - 18,82 г, ЭЦ - 132,5 ккал
300	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b> Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 23,54 г, Ж - 25,67 г, У - 40,51 г, ЭЦ - 487,2 ккал
200	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,6 ккал
150	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,6 г, Ж - 0,9 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Главный технолог

Зав. производством