

**НЕВА**

СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №
 Ф.И.О. Е.В. П.

АО «Комбинат питания НЕВА»
 ОГРН 5067847016738
 ИНН 7839335160
 КПП 781001001
 196158, г. Санкт-Петербург,
 Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



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

МЕНЮ (Льготное)**20 день**27.02. 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	
150	Омлет натуральный Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,5 г, Ж- 14,27 г, У - 8,89 г, ЭЦ - 262,43 ккал	
40	Бутерброд с сыром и огурцом Батон нарезной, Огурец свежий, Сыр Б - 3,01г, Ж- 4,09г, У - 13,50г, ЭЦ - 105,87ккал	
200	Чай с сахаром Чай листовый, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж- 0,1г, У - 15,00г, ЭЦ - 60,00ккал	
35	Зефир витаминизированный Б - 0,63 г, Ж- 0,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60 ккал	
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж- 0,2г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал	
200/5	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 5,27 г, Ж - 3,74 г, У - 15,10 г, ЭЦ - 114,02 ккал	
240	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина ош, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 12,50 г, Ж - 14,94г, У - 23,2 г, ЭЦ - 277,37 ккал	
200	Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кипяток лимонный Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
 Директор школы №
 Ф.И.О.

АО «Комбинат питания НЕВА»
 ОГРН 5067847016738
 ИНН 7803335160
 КПП 781001001
 196158, г. Санкт-Петербург,
 Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



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

МЕНЮ (Льготное)
23 день
 27.02. 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сок уксусный, 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 зеленый, Масло подсолнечное, Батон нарезный Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75г, ЭЦ - 147,40ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина ош., Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Грибная пахта, Соль, Лавровый лист Б - 15,63г, Ж - 11,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 248,71ккал
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 - 2,65 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 - 0,3 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____