



АО «Комбинат питания НЕВА»  
 ОГРН 5067817016738  
 ИНН 7803335160  
 КПП 78030001  
 196158, г. Санкт-Петербург,  
 Дунайский пр-д, 23, лит. А, пом. 16-Н



СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О.

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

**МЕНЮ (Льготное)**

8 день

11 марта 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	
150	<b>Плов фруктовый</b> Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Укроп, Соя, Соль 10,31 г, Ж-9,12 г, У-35,10 г, ЭЦ-273,40 ккал	Б-
50	<b>Бутерброд с яйцом</b> Масло сливочное, Батон, Яйцо куриное Б-5,1 г, Ж-7,15г, У-10,05г, ЭЦ-122,89 ккал	
200	<b>Какао с молоком</b> Молоко, Какао, Сахар Б-2,9 г, Ж-2,5 г, У-24,70г, ЭЦ-134,00 ккал	
100	<b>Груша свежая</b> Б-0,4г, Ж-0,3 г, У-10,00 г, ЭЦ-47,00 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	
60	<b>Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным</b> Свекла отварная, Масло подсолнечное, Соль Б-2,7 г, Ж-6,53 г, У-3,9 г, ЭЦ-54,4 ккал	
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Укроп, Фасоль, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Курица отварная, Сметана, Укроп, Соль, Укроп Б-2,55 г, Ж-4,11 г, У-9,38 г, ЭЦ-77,7 ккал	
100	<b>Печень по-строгановски</b> Паштет из печени, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Творог, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б-10,3 г, Ж-7,11 г, У-14,23 г, ЭЦ-161,92 ккал	
150	<b>Булгур с овощами</b> Булгур, Масло подсолнечное, Соль, Морковь, Картофель, Укроп, Соль Б-5,1 г, Ж-2,7г, У-3,70 г, ЭЦ-179,00 ккал	
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки, Сахар, Укроп, Соль Б-0,2 г, Ж-0,2 г, У-20,10г, ЭЦ-87,00 ккал	
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б-3,2 г, Ж-1,7 г, У-20,1 г, ЭЦ-92 ккал	
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б-4 г, Ж-2,92 г, У-25,00 г, ЭЦ-100 ккал	

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

*В. Макаева*

АО «Комбинат питания НЕВА»  
ОГРН 5097040116738  
ИНН 7803335160  
КПП 780310001  
195103, г. Санкт-Петербург,  
Д. 17, литер. Д, 23, эт. А, п. 16-Н



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

*С.Н. Филиппов*

**МЕНЮ (Льготное)**

**9 день**

11 марта 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
200	<b>Плов фруктовый</b> Курица, морковь, лук, картофель, капуста, помидоры, чеснок, специи, растительное масло, соль, сахар, сливочное масло Б - 13,74 г, Ж - 12,16 г, У - 49,07 г, ЭЦ - 372,53 ккал
50	<b>Бутерброд с яйцом</b> Хлеб, яйцо, масло, сыр, помидор, огурец, специи Б - 5,1 г, Ж - 7,15 г, У - 10,55 г, ЭЦ - 122,70 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Молоко, какао, сахар, соль Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,60 г, ЭЦ - 134,70 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Груша Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,70 г, ЭЦ - 47,70 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	<b>Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным</b> Свекла, масло, соль Б - 2,6 г, Ж - 0,4 г, У - 4,93 г, ЭЦ - 90,60 ккал
250/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Курица, морковь, лук, картофель, капуста, помидоры, чеснок, специи, растительное масло, соль, сметана, сливочное масло, сахар, сливочное масло Б - 3,10 г, Ж - 5,10 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 101,3 ккал
100	<b>Печень по-строгановски</b> Печень, лук, морковь, картофель, сметана, сливочное масло, специи, растительное масло, соль Б - 8,91 г, Ж - 10,11 г, У - 5,3 г, ЭЦ - 161,92 ккал
180	<b>Булгур с овощами</b> Булгур, морковь, лук, помидоры, капуста, специи, растительное масло, соль Б - 6,12 г, Ж - 3,24 г, У - 30,44 г, ЭЦ - 214,8 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки, сахар, вода, лимонная кислота, соль Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 87,60 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб Б - 4,0 г, Ж - 2,55 г, У - 21,6 г, ЭЦ - 101,2 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 100 ккал

Главный технолог

*В. Макаева*

Зав. производством

*С.Н. Филиппов*