



**НЕВА**  
Комбинат питания

АО «Комбинат питания НЕВА»  
ОГРН 5047817016738  
ИНН 7809335160  
КПП 780901001  
196158, г. Санкт-Петербург,  
Дубайский пр. д. 23, лит. А, пом. 1604



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

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

**МЕНЮ (Льготное)**

**8 день**

*08 апреля* 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, Мука, Сахар, Соль 19,31 г, Ж-9,12 г, У - 35,10 г, ЭЦ - 270,40 ккал	Б -
50	<b>Бутерброд с яйцом</b> Масло сливочное, Батон, Яйцо куриное Б - 5,1 г, Ж- 7,15г, У - 10,65г, ЭЦ - 122,80 ккал	
200	<b>Какао с молоком</b> Молоко сухое, Сахар, Молоко, Соль Б - 2,9 г, Ж- 2,5 г, У - 24,70 г, ЭЦ - 134,70 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- 6,93 г, У - 3,9 г, ЭЦ - 54,4 ккал	
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Мука пшеничная, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Соль, Масло сливочное, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Мука пшеничная, Картофель, Сметана, Лук репчатый Б - 2,58 г, Ж- 4,11 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 77,7 ккал	
100	<b>Печень по-строгановски</b> Панировка, Масло сливочное, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Тесто слоеное, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,3 г, Ж- 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,80 ккал	
150	<b>Булеур с овощами</b> Булеур, Масло подсолнечное, Соль, Морковь, Мука пшеничная, Лук репчатый Б - 5,1 г, Ж- 2,7г, У - 3,70 г, ЭЦ - 179,70 ккал	
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки, Сахар, Соль, Уксус лимонный Б - 0,2 г, Ж- 0,2 г, У - 20,40г, ЭЦ - 87,60 ккал	
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж- 1,7 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж- 2,32 г, У - 25,16 г, ЭЦ - 100 ккал	

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы №  
 Ф.И.О. О.П.Касева

АО «Комбинат питания НЕВА»  
 ОГРН 50557040016735  
 ИНН 78030335160  
 КПП 780301001  
 191033, г. Санкт-Петербург,  
 Д. 127, Т. 1, пр. д. 23, лит А, п. 16-Н

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

**МЕНЮ (Льготное)**

**9 день**

08 апреля 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
200	<b>Плов фруктовый</b> Картофель, Морковь, Лук, Масло растительное, Мука пшеничная, Курица, Соль, Сахар, Специи Б - 13,74 г, Ж - 12,16 г, У - 49,77 г, ЭЦ - 372,53 ккал
50	<b>Бутерброд с яйцом</b> Масло сливочное, Батон, Яйцо, Сыр, Колбаса, Майонез Б - 6,1 г, Ж - 7,15 г, У - 10,55 г, ЭЦ - 122,70 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Молоко, Сахар, Какао-порошок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,10 г, ЭЦ - 134,00 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 растительное, Соль Б - 2,6 г, Ж - 0,4 г, У - 4,93 г, ЭЦ - 97,60 ккал
250/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель, Морковь, Лук, Масло растительное, Мука пшеничная, Курица, Соль, Сахар, Специи, Сметана, Яйцо, Молоко Б - 3,10 г, Ж - 6,10 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 101,3 ккал
100	<b>Печень по-строгановски</b> Печень куриная, Масло сливочное, Лук, Мука пшеничная, Сметана, Мука, Сахар, Соль, Специи Б - 8,61 г, Ж - 10,11 г, У - 6,9 г, ЭЦ - 161,92 ккал
180	<b>Булгур с овощами</b> Булгур, Масло растительное, Соль, Морковь, Картофель, Лук, Перец, Сметана 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, Специи Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 17,4 г, ЭЦ - 107,2 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 26,17 г, ЭЦ - 135 ккал

Главный технолог

О.П.Касева

Зав. производством

С.Н.Филиппов