АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
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)
## 17 день
## 20 сентября 2026 г.

| Выход, г | Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год |
|---|---|
| 140/15 | ***Макароны отварные с сыром***<br>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 8,21 г, Ж- 10,36г, У - 29,60г, ЭЦ - 244,20 ккал |
| 45 | ***Бутерброд с повидлом***<br>Батон нарезной обогащенный, Повидло Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал |
| 200 | ***Чай с сахаром***<br>Чай листовой, Сахар-песок, Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал |
| 200 | ***Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке***<br>Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал |

| Выход, г | Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год |
|---|---|
| 60 | ***Салат витаминный***<br>Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота, Соль, Масло подсолнечное<br>Б -0,71 г, Ж - 3,2г, У - 4,9 г, ЭЦ - 52,20 ккал |
| 200/10 | ***Суп рыбный с картофелем и перловой крупой***<br>Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий<br>Б - 4,79 г, Ж - 2,27 г, У - 15,60 г, ЭЦ - 101,00 ккал |
| 90/30 | ***Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом***<br>Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сметана<br>Б - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 9,16 г, ЭЦ - 155,00 ккал |
| 150 | ***Каша гречневая "по-домашнему"***<br>Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное Б - 3,85 г, Ж - 4,6 г, У - 10,4г, ЭЦ - 97,40ккал |
| 200 | ***Напиток из шиповника***<br>Плоды шиповника сушеные, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал |
| 100 | ***Яблоко свежее***<br>Б -0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,4ккал |
| 40 | ***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами***<br>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал |
| 50 | ***Батон обогащенный микронутриентами***<br>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 136 ккал |

Главный технолог _____ Зав. производством _____

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
190158, 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)

17 день

20 октября 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|---|---|
| 100 | ***Винегрет овощной***<br>Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль<br>Б -1,10 г, Ж - 8,20 г, У - 6,06г, ЭЦ - 110,00ккал |
| 250/10/5 | ***Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной***<br>Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 26,3 г, ЭЦ - 170,0ккал |
| 300 | ***Голубцы ленивые***<br>Говядина 1/м, Свинина 1/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист<br>Б - 17,14г, Ж -14,10 г, У -27,86г, ЭЦ - 310,37 ккал |
| 200 | ***Напиток из протертой брусники***<br>Брусника протертая с сахаром, Сахар-песок, Б - 0,52 Ж - 0,1 г, У -24,10г, ЭЦ - 95,20ккал |
| 60 | ***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами***<br>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал |
| 50 | ***Батон обогащенный микронутриентами***<br>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,88 г, ЭЦ - 136 ккал |
| 100 | ***Апельсин свежий***<br>Б - 0,9 г, Ж- 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал |
| 200 | ***Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке***<br>Б - 5,92 г, Ж- 5,68 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,50ккал |
| 75 | ***Сдоба обыкновенная***<br>Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи<br>Б - 5,7 г, Ж- 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00ккал |

Главный технолог _____ Зав. производством _____