

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

OF THE LEVY

МЕНЮ (Льготное) 4 день

<i>y</i>	ultaha	_ 2025	Γ,

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
180/5	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж- 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал	
10/5/25	Бутерброд с сыром Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал	
200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал	
100	<i>Мандарин свежий</i> Б-0,8 г, Ж-0,1 г, У-7,5 г, ЭЦ-38,0 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
60	Салат из квашеной капусты	
00	Капуста квашеная. Лук репчатый,Сахар, Масло растительное 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 свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал	
90	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	
	Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль 5 - 9.44 г. Ж - 10,00 г. У - 3,78 г. ЭЦ - 170 ккал	
150	Каша гречневая рассыпчатая	
	Крупа гречневая ядрица. Масло сливочное, Соль Б - 3,60 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал	
200	Сок фруктовый (персиковый)	
	Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
	5 - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами	
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог Зав. производство





МЕНЮ (Платное) 4 день

2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306,80г
100	Салат из квашеной капусты
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное. Сахар Б - 1.6 г, Ж - 5.1 г, У - 7.7 г, ЭЦ - 83.0 ккал
	Суп картофельный с горохом и гренками
250/10	Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный
	Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 164 ккал
100	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе
	Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительнов, Соль Б - 10,50 г, Ж - 11,11 г, У - 4,20 г, ЭЦ -189 ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая
200	Крупа гречневая ядрица. Масло сливочное. Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый)
200	
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
80	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30.6 г, ЭЦ - 138 кмал
50	Батон обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
150	Мандарин свежий
750	Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
	Плюшка "Московская"
100	Мука пшеничная в/с ,Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 8,62 г, Ж- 14,4 г, У -61,65 г, ЭЦ - 329,8 ккал

Главный технолог

Зав. производство



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

Callis F-mayor'p

МЕНЮ (Льготное) 10 <u>шьпья</u>

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 клас	сах на 2025 год 104. 40
160/15	Макароны отварні	ые с сыром
100/15	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	<i>Бутерброд с джемом</i> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200/5	Чай с лимо	ном
	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	Яблоко све	жее
	Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г,	ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156.50		
60	Винегрет овощной		
	Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,8 г, Ж - 6,1 г, У - 4 г, Эц - 73,8 юсал		
200/5/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной		
	Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая. Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж - 5,2 г, У - 17,78 г, ЭЦ - 130,2 ккал		
240	Голубцы ленивые		
	Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж - 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 286,6 ккал		
200	Кисель из плодов шиповника		
200	Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26.2 г, ЭЦ - 108,4 кхал		
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ххал		

Главный технолог

Зав. производствоя





2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025год 306,80р	
	Винегрет овощной	
100	Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное. Соль Б - 1,33 г. Ж - 8,2 г. У - 6,66 г. ЭЦ - 123,3 ккал	
25010/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист. Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8 ккал	
300	Голубцы ленивые Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая. Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 21,6 г, Ж - 18,75 г, У - 26,92 г, ЭЦ - 361,7 ккал	
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушёные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал	
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	
150	Яблоко свежее Б - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал	
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Маргарин, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное,Соль 5,7 г. Ж - 14,9 г. У - 37,2 г. ЭЦ - 246,0 ккал	

Главный технолог

Зав. производствог