



### МЕНЮ (Льготное) 6 день

4 02 2025 r.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104.40
	Каша "Янтарная"	
180	Крупа пшено, Молоко, Яблоки свежие, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Соль	
	Б - 9,2 г, Ж- 11,8 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 239 ккал	
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	
,,,,	Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал	
200	Чай с сахаром	
200	Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал	
25	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	
20	Б - 2 г, Ж- 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал	
100	Яблоко свежее	
100	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		
60	Огурец соленый порционно		
60	Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 кжал		
	Суп картофельный с горохом и гренками		
200/5	Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль,Батон нарезной обога Б - 4,22 г. Ж - 2,70 г. У - 16,12 г. ЭЦ - 114,7 ккал	ащенный	
	Котлета рубленая из филе куриного		
90	Филе куриное с/м, Батон нарезной обогащенн <b>⊞</b> и, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное Б - 11.68 г. Ж - 12,7 г, У - 12,15 г, ЭЦ - 209,6 ккал	, Соль	
150	Каша гречневая рассыпчатая		
750	<b>Крупа гречневая ядрица, Ма</b> сло сливочное, <b>Со</b> ль 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		
70	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - <b>9</b> 2 ккал		
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами		
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал		

Главный технолог

COFFACOBAHO

DUPERTOP GOY

DIVO.

UNA. Utilitation S.H.



## МЕНЮ (Льготное) 7 день

24 02 2025 r.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306. 80		
100	Огурец соленый порционно		
700	Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал		
	Суп картофельный с горохом и гренками		
250/10	Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая. Лук репчатый, Масло сливочное, Соль Батон нарезной обогащенный Б - 7,0 г, Ж - 4,85 г, У - 20,15 г, ЭЦ - 164 якал		
	Котлета рубленая из филе куриного		
100	Филе куриное с/м, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 12,1 г, Ж - 14,2 г, У - 9,87 г, ЭЦ - 215,68 ккал		
200	Каша гречневая рассыпчатая		
200	Крупа гречневая хдрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЗЦ - 274,0 ккал		
200	Сок фруктовый (персиковый)		
	Б - 1 r, Ж - 0,2 r, У - 15 r, ЭЦ - 76 ккал		
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		
	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 к×ал		
50	Батон обогащенный микронутриентами		
	Б - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25.98 г, ЭЦ - 136 ккал		
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке		
700	Б - 4,1 г, Ж- 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал		
150	Яблоко свежее		
,,,,	Б - 0,6 г, Ж- 0,8 г, У -14,0 г, ЭЦ - 84,0 ккал		
	Сдоба обыкновенная		
75	Мука пшеничная в/с,Сахар-песок,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное,Соль Б - 5,7 г/ж - 14,9 г. У - 37,2 г, ЭЦ - 244,0 кмал		

Главный технолог

Зав. производство!

+



393131-171



### МЕНЮ (Льготное) 7 день

25 С2 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 104.40		
	Макароны отварные с сыром		
160/15	Макаронные изделия ,Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал	
20/25	Бутерброд с джемом		
20/25	Батон нарезной обогащенный, Джем в ассортименте	Б - 2,2 г, Ж- 1,1 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200/5	Чай с лимоном		
200/3	Чай черный весовой, Сахар-песок , Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал	
170	Апельсин се	зежий	
	Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У -13,7	7 г, ЭЦ - 73,1 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156. 50	0
	Салат из свежей капусты	
60	Капуста белокочанная свежая. Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,71 г, Ж - 3,2 г, У - 4,6 г, ЭЦ - 52,2 ки	an.
200/30	Уха "Невская" с горбушей	
	Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,5 г. Ж - 2,36 г. У - 15,7 г. ЭЦ -110,8 ккал	
	Плов с куриным филе	
240	Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста 13,47 г, Ж - 16,44 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4 ккал	6
200	Компот из свежих яблок	
200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
70	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микронутриентами	
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 1 <b>36</b> ккал	

Главный технолог





# МЕНЮ (Льготное)

8 день 25 02 \_ 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306. 80		
100	Салат из свежей капусты		
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Маспо растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,2 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,0 кхал		
250/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель. Лух регчатый, Соль, Месло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,84 г, Ж - 2,95 г, У - 18,12 г, ЭЦ -118,3 хкал		
	Плов с куриным филе		
300	Филе куриное с/м. Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста Б - 17.1 г, Ж - 20.55 г, У - 43,1 г, ЭЦ - 431,74 ккал		
200	Компот из свежих яблок		
200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная 5 - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 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		
<u> </u>	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 кмел		
170	Апельсин свежий		
,,,,	Б - 1,63 г, Ж- 0,34 г, У -13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал		
	Булочка "домашняя"		
100	Мука пшеничная в/с,Сахар-песох,Молоко,Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль Б - 7,2 г, Ж- 10,8 г, У - 49,8 г, ЭЦ - 300,6 ккал		

Главный технолог

COLUCTORANO

DINDERTOR 607

ONO. Markens A. H.



## МЕНЮ (Льготное) 8 день

26 OR 2025 r.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
180/5	Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным
	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж- 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	Сыр порциями
	Б - 3,45 г, Ж- 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами
	Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12, <del>9</del> 9 г, ЭЦ - 68,0 ккал
200	Чай с сахаром
200	Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0.2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	Груша свежая
	Б - 0,52 г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным
	Саекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной
200/5/5	Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ -80,8 ккал
	Печень по-строгановски
90/30	Печень говяжья с/м, Масло растительное,Лук репчатый,Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,3 г, Ж- 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,92 ккал
150	Рис отварной
750	Крупа рисовая. Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г. Ж - 6,3 г. У - 26,18 г. ЭЦ - 203 ккал
200	Компот из апельсинов
200	Алельсины свежие, Сахар-песох Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог Рессий Зав. производствон

СОГЛАСОВАНО Директор 607 Queues S. F.



## МЕНЮ (Льготное) 9 день 02

\_ 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 3 <i>06. 80</i>
100	Салат из свеклы отварной с маслом растительным
	Свекля, Масло растительное, Соль Б - 4,1 г. Ж - 8,61 г, У - 6 г, ЭЦ - 90,6 ккал
250/15/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной
	Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зелёный консерв Пук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Левровый лист Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 кмал
	Печень по-строгановски
100/40	Печень говяжья с/м, Масло растительное Лук репчатый, Томатная паста, Сметена, Мука пшеничная, Соль Б – 12,02 г. Ж - 17,74 г. У - 16,6 г. ЭЦ - 284,4 ккел
200	Рис отварной
200	Крупа рисовая Масл≘ сливечное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 к∗ал
200	Компот из апельсинов
	Алельсины свежие, С∉хар-лесок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 кхал
50	Батон обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25.98 г, ЭЦ - 196 жал
150	Груша свежая
/50	Б - 0,6 г, Ж- 0,45 г, У - 15,46 г, ЭЦ - 70,5 ккал
	Пряник
60	5 - 3,6 г, Ж- 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 юкал

Главный технолог



SPA30



### МЕНЮ (Льготное) 9 день

<u>27 02</u> 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	
490/5	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	
180/5	Крупа манияя, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5, г, ЭЦ - 248,6 кхал	
20/25	Бутерброд с джемом	
2025	Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж-1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал	
200	Какао с молоком	
200	Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,8 г, ЭЦ - 134 кхал	
100	Мандарин свежий	
700	Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,6 г, ЭЦ - 38 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156. 50
40/20	Яйцо с варниром
	Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной
200/5/5	Свекла свежая,Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый,Масло сливочное,Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная,Курица отварная,Сметана,Соль,Лавровый лист,Петрушка свежая Б - 4,8 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ -94 ккал
	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом
90/30	Говядина с/м,Свинина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная,Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 11,58 г, ЭЦ - 180 ккал
150	Макаронные изделия отварные
	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный)
200	Б - 1 г. Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 кжал
40	Хлеб ржано-пшеничный обозащенный микронутриентами
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 юал

Главный технолог





## МЕНЮ (Льготное)

10 день 02 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306. 00	
40/60	Яйцо с гарниром	
40/00	Яйцэ куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б -5,5 г, Ж - 6,0 г, У -7,0 г, ЗЦ - 120,0 юдл	
	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	
250/15/10	Свежла свежая Капуста белокочанная сеежая, Картофель свежай, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Тометная паста, Свежар-песок, Кислота лимочная, Курица отварная Сметана, Соль, Левровый лист, Петрушка свежая Б - 9,85 г, Ж - 7,2 г, У - 15,08 г, ЭЦ - 178,8 ккал	
100/40	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон нарезной обстащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Муке пшеничная, Томатная паста, Б - 8,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 200,4 кквл	
200	Макаронные изделия отварные	
	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЗЦ - 254,4 ккел	
200	Сок фруктовый (яблочный)	
	Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 кмал	
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	
	5 - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 мал	
150	Мандарин свежий	
	Б - 1,2 г, Ж- 0,15 г, У -11,2 г, ЭЦ - 87,0 ккал	
	Сдоба обыкновенная	
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Молоко, Масло сливочное, Яйдо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 246,0 кмал	

Главный технолог

COFFACOBAHO

Aupektop 607

O.M.O. Madeeling S. H.

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"

Филиппов С.Н.

SULECTBO OKOMENHAN

## МЕНЮ (Льготное) 10 день

28 ог 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год
150	Омлет натуральный
	Яйца хуриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,4 г, Ж- 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал
200/5	Чай с лимоном
	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г. Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 80,00 ккал
25	Батон обоғащенный микронутриентами
	Б - 2 г, Ж- 1,18 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 88 ккал
35	Зефир витаминизированный
	Б - 0,63 г, Ж- 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,60 ккал
100	Яблоко свежее
	Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 вкал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год 156, 50
60	Салат из квашеной капусты
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,08 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/20	Бульон куриный с вермишелью и яйцом
	Курица отварная. Макаронные изделия, Моркоеь, Лук репчатый, Мәсло сливочное, Петрушка, Лааровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
	Жаркое по-домашнему со свининой
240	Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,56 г∰К - 17,65 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 ккал
200	Компот из смеси сухофруктов
200	Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная 5 - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккөп
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
	Б - <b>3,2 г</b> , Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами
30	Б - 4 г, Ж - 2.32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

СОГЛАСОВАНО Директор 607 Ф.И.О. Carenna S. F.



## МЕНЮ (Льготное)

11 день <u>О</u> 2025 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год 306.80
100	Салат из квашеной капусты
	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,0 ккал
250/20	Бульон куриный с вермишелью и яйцом
	Курице отварная, Макаронные изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушке, Левровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 3.62 г, Ж - 4,87 г, У - 18,82 г, ЭЦ - 132,5 якал
300	Жаркое по-домашнему со свининой
	Свинина c/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Тометная паста, Соль, Лавровый лист Б - 23.54 г. Ж - 25.67 г. У - 40.51 г. ЭЦ - 487.2 ккал
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 - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 жал
50	Батон обогащенный микронутриентами
	Б - 4 г. Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
35	Зефир витаминизированный
	Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,6 ккал
150	Яблоко свежее
	Б - 0,6 г, Ж- 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 84,0 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%
	Б - 4 <b>#</b> г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Главный технолог