



МЕНЮ (Льготное)

6 день

10 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104.40
180	Каша "Янтарная" 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 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 Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал	
100	Яблоко свежее 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	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал	
200/5	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль. Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал	
90	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное с/м, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 11,68 г, Ж - 12,7 г, У - 12,15 г, ЭЦ - 209,6 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 Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор
Ф.И.О.

Иванова Л.Н.



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

11 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		104.40
160/15	Макаронны отварные с сыром 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 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 Чай черный весовой, Сахар песок, Лимон свежий		Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
170	Апельсин свежий		Б - 1,83 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		156.50
60	Салат из свежей капусты 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 ккал
200/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень		Б - 8,5 г, Ж - 2,36 г, У - 15,7 г, ЭЦ - 110,8 ккал
240	Плов с куриным филе Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста		Б - 13,47 г, Ж - 16,44 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4 ккал
200	Компот из свежих яблок 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		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 ккал

Главный технолог

Иванова Л.Н.

Зав. производство

Иванова Л.Н.



МЕНЮ (Льготное)

8 день

11 01 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104.40
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 микроэлементами Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68,0 ккал	
200	Чай с сахаром 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	156.50
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 8,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал	
200/5/5	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной 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	
90/30	Печень по-строгановски 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 Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 ккал	
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал	
40	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
50	Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

[Signature]

Зав. производств

7



МЕНЮ (Льготное)

9 день

13 02 2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104.40
180/5	Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 248,6 ккал	
20/25	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 66,8 ккал	
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал	
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	156.50
40/20	Яйцо с гарниром Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал	
200/5/5	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной 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 - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94 ккал	
90/30	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом 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 - 11,56 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) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал	
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 ккал	

Главный технолог

Резаев

Зав. производством

У



МЕНЮ (Льготное)

10 день

19 02

2025 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104.40
	Омлет натуральный	
150	Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,4 г, Ж - 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал	
	Чай с лимоном	
200/5	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал	
	Батон обогащенный микронутриентами	
25	Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал	
	Зефир витаминизированный	
35	Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,60 ккал	
	Яблоко свежее	
100	Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 8,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	156.50
	Салат из квашеной капусты	
60	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал	
	Бульон куриный с вермишелью и яйцом	
200/20	Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал	
	Жаркое по-домашнему со свиной	
240	Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,56 г, Ж - 17,65 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 ккал	
	Компот из смеси сухофруктов	
200	Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал	
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал	
	Батон обогащенный микронутриентами	
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал	

Главный технолог

Зав. производством