



МЕНЮ (Льготное)

6 день

04 10 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
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 2024 год
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



МЕНЮ (Льготное)

7 день

04 10 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,66 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками 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 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного 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 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) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 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
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в инд.упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,0 ккал
150	Яблоко свежее Б - 0,6 г, Ж - 0,6 г, У - 14,0 г, ЭЦ - 64,0 ккал
75	Сдоба обыкновенная 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 - 246,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)
7 день
 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
160/15	Макаронны изделия 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 - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
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 - 6,5 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 _____

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 315
Ф.И.О. _____



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

_____ 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Салат из свежей капусты Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 1,2 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,0 ккал
250/30	Уха "Невская" с горбушей Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень Б - 6,84 г, Ж - 2,95 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 118,3 ккал
300	Плов с куриным филе 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 Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 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 Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
170	Апельсин свежий Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, 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 _____

Зав. производством _____



МЕНЮ (Льготное)

8 день

09 10 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 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 - 12,99 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 2024 год
60	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 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 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

Зав. производство

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

09 9 день 10 2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом растительным Свекла, 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., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 ккал
100/40	Печень по-строгановски Печень говяжья см, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 12,02 г, Ж - 17,74 г, У - 16,6 г, ЭЦ - 264,4 ккал
200	Рис отварной Крупа рисовая Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 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
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	Груша свежая Б - 0,6 г, Ж - 0,45 г, У - 15,45 г, ЭЦ - 70,5 ккал
60	Пряник Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог

Зав. производством



МЕНЮ (Льготное)

9 день

10 / 10 2024 г.

Выход, г	
	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
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
200	Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
	Какао с молоком
100	Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
	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 2024 год
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

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

10 10 день
2024 г.

Выход, г	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год
40/60	Яйцо с гарниром Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,0 ккал
250/15/10	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 - 9,85 г, Ж - 7,2 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 178,8 ккал
100/40	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 - 8,3 г, Ж - 12,9 г, У - 12,53 г, ЭЦ - 200,4 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 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	Мандарин свежий Б - 1,2 г, Ж - 0,16 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 57,0 ккал
75	Сдоба обыкновенная 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 - 246,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством



**МЕНЮ (Льготное)
10 день**

11. _____ 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
150	Омлет натуральный Яйца куриные, 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 - 60,00 ккал
25	Батон обогащенный микронутриентами Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 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 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год	
60	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное	Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/20	Бульон куриный с вермишелью и яйцом 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
240	Жаркое по-домашнему со свиной 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
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
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 _____

Зав. производством _____



**МЕНЮ (Льготное)
11 день**

2024 г.

Выход, г	
100	Обед обучающихся в 5-11 классах на 2024 год 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 Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 3,62 г, Ж - 4,87 г, У - 18,62 г, ЭЦ - 132,5 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свининой Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная 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 микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микроэлементами 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 - 64,0 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____