



**1 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
2026 г.**

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
	Бутерброд с сыром
1515125	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж - 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
	Каша манная молочная с маслом сливочным
230/5	Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 11,35 г, Ж - 4,7 г, У - 38,6 г, ЭЦ - 216,3 ккал
	Чай с сахаром
200	Чай черный листовой, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
	Яблоко свежее
100	Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
	Вафли
40	Б - 2,88 г, Ж - 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
	Салат из свежих огурцов
100	Огурцы свежие, Масло подсолнечное Б - 1 г, Ж - 5,00 г, У - 8,5 г, ЭЦ - 103,0 ккал
	Суп картофельный с фрикадельками из курицы
250/40	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Филе куриное с/м, Яйцо куриное, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 8,0 г, Ж - 7,4 г, У - 21,3 г, ЭЦ - 201,0 ккал
	Жаркое по-домашнему
280	Свинина окорок с/м, Картофель св, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 17,1 г, Ж - 18,6 г, У - 35,8 г, ЭЦ - 496,2 ккал
	Напиток из протёртой клюквы
200	Клюква протертая с сахаром, Кислота лимонная, Сахарный песок Б - 0,1 г, Ж - 0,0 г, У - 26,8 г, ЭЦ - 108,0 ккал
	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами
60	Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138 ккал
	Батон обогащенный микронутриентами
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
	Булочка "Домашняя"
100	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,78 г, Ж - 12,84 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 224,42 ккал
	Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке
200	Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120 ккал
	Йогурт фруктовый в инд. упак.
100	Б - 2,4 г, Ж - 2,5 г, У - 9,9 г, ЭЦ - 57,8 ккал
	Апельсин свежий
100	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



2 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
40	Бутерброд с маслом Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
230	Омлет с зелёным горошком Яйцо куриное, Молоко, Соль, Горошек зелёный к/с, Масло сливочное Б - 10,46 г, Ж - 7,13 г, У - 40,08 г, ЭЦ - 310,4 ккал
200	Кофейный напиток Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
100	Груша свежая Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал
50	Печенье Б - 6,0 г, Ж - 5,0 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из свежих помидоров Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,0 г, Ж - 10,2 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 108,0 ккал
250/10/10	Борщ с капустой, картофелем, птицей и сметаной Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица с/м, Соль, Сметана, Лавровый лист, Зелень Б - 10,18 г, Ж - 6,1 г, У - 28,58 г, ЭЦ - 251,6 ккал
100	Тефтели мясные с рисом Филе куриной грудки с/м, Говядина с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Соль Б - 9,8 г, Ж - 8,4 г, У - 20,05 г, ЭЦ - 203,9 ккал
180	Капуста тушёная (свежая) Капуста белокочанная свежая, Морковь, Лук репчатый, Мука пшеничная, Томатная паста, Кислота лимонная, Сахар-песок, Лавровый лист, Соль, Масло сливочное Б - 4,6 г, Ж - 5,16 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 112 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 8,31 г, Ж - 10,05 г, У - 43,3 г, ЭЦ - 290,5 ккал
200	Молоко в инд.упаковке Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Абрикосы свежие Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



УТВЕРЖДЕНО



3 день
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
40	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж- 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
200/10	Пудинг из творога с молоком сгущенным Творог, Соль, Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо куриное, Масло сливочное, Ванилин, Масло подсолнечное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 17,97 г, Ж - 16,55 г, У - 20,12 г, ЭЦ - 342,5 ккал
200	Чай с лимоном Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
35	Зефир Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 28,40 г, ЭЦ - 111,3 ккал
150	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,24 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 28,46 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным Свекла св, Масло подсолнечное, Соль Б - 4,5 г, Ж - 10,8 г, У - 6,0 г, ЭЦ - 90,0 ккал
2520	Бульон куриный с рисом и яйцом Курица с/м, Крупа рисовая, Морковь, Лук репчатый, Яйцо куриное, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 4,43 г, Ж - 3,73 г, У - 10,46 г, ЭЦ - 137,0 ккал
100	Котлета рубленая из говядины, запеченная с молочным соусом Говядина с/м, Батон пшеничный, Соль, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сыр Б - 11,6 г, Ж - 12,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 256 ккал
180	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 4,4 г, Ж - 3,61 г, У - 27,56 г, ЭЦ - 155,6 ккал
200	Компот из сухофруктов Смесь компотная (сухофрукты), Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,10 г, Ж - 0,1 г, У - 26,4 г, ЭЦ - 108,0 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Пирожок с яблоком Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Соль, Молоко, Яблоки, Масло подсолнечное Б - 10,64 г, Ж - 12,37 г, У - 17,98 г, ЭЦ - 225,4 ккал
200	Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке Б - 1,0 г, Ж - 0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	Йогурт фруктовый в инд. упак. Б - 2,1 г, Ж - 2,5 г, У - 9,9 г, ЭЦ - 57,8 ккал
100	Нектарин свежий Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О. _____

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.В.

4 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
15/5/25	Бутерброд с сыром Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
250	Каша "Янтарная" Крупа пшеничная, Молоко, Яблоки свежие, Масло сливочное, Сметана, Соль, Сахар-песок Б - 10,21 г, Ж- 4,96 г, У - 50,76 г, ЭЦ - 255,2 ккал
200	Кофейный напиток Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж- 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
25	Печенье Б - 3,0 г, Ж- 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69,0 ккал
100	Груша свежая Б - 0,31 г, Ж- 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Огурец свежий порционно Огурец свежий Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 1,7 г, ЭЦ - 12,0 ккал
250/10/10	Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло подсолнечное, Говядина б/к, Сметана, Лавровый лист, Соль, Зелень Б - 4,41 г, Ж- 18,22 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 265,3 ккал
100	Зразы рыбные с яйцом Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Соль, Яйцо куриное, Лук репчатый, Мука пшеничная, Масло подсолнечное Б - 17,0 г, Ж- 5,8 г, У - 15,05 г, ЭЦ - 256,0 ккал
180	Пюре картофельное Картофель свежий, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж- 6,4 г, У - 24,3 г, ЭЦ - 169,2 ккал
200	Напиток лимонный Лимоны свежие, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж- 0,0 г, У - 6,4 г, ЭЦ - 68,0 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Ватрушка с повидлом Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 8,39 г, Ж- 10,12 г, У - 46,12 г, ЭЦ - 297,9 ккал
200	Молоко в инд.упаковке Б - 5,6 г, Ж- 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Абрикосы свежие Б - 0,9 г, Ж- 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНО

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

5 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
40	Бутерброд с маслом Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
200\15	Макаронные изделия отварные с сыром Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 13,04 г, Ж - 9,05 г, У - 33,15 г, ЭЦ - 248,8 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 133,9 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
20	Вафли Б - 1,44 г, Ж - 1,92 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 62 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Винегрет овощной Картофель, Свекла, Морковь, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,35 г, Ж - 6,2 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 123,0 ккал
250\10\20	Суп картофельный с горохом, птицей и гречками Картофель, Горох лущенный, Лук репчатый, Морковь свежая, Соль, Масло подсолнечное, Курица, Батон пшеничный Б - 6,38 г, Ж - 17,75 г, У - 30,3 г, ЭЦ - 305,1 ккал
280	Птица тушеная в соусе с овощами Филе куриной грудки, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый в/с, Сметана, Мука пшеничная, Масло подсолнечное, Соль Б - 16,6 г, Ж - 6,5 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 244 ккал
200	Компот из апельсиной Апельсины, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,10 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Булочка Молочная Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 12,76 г, Ж - 14,89 г, У - 29,17 г, ЭЦ - 285,5 ккал
200	Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	Нектарин свежий Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

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

6 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
40	Бутерброд с маслом Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
250	Каша пшеничная молочная Крупа пшеничная, Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 13,46 г, Ж - 11,57 г, У - 15,07 г, ЭЦ - 248,23 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный листовый, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
60	Пряник Б - 3,60 г, Ж - 1,80 г, У - 46,80 г, ЭЦ - 201,60 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из свежих помидоров Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,0 г, Ж - 10,2 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 108,0 ккал
250/35	Суп картофельный с мясными фрикадельками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Говядина с/м, Свинина с/м, Яйцо куриное, Лавровый лист, Зелень Б - 6,54 г, Ж - 6,36 г, У - 52,3 г, ЭЦ - 320,2 ккал
100/20	Филе рыбы припущенное, соус польский Минтай филе с/м, Лук репчатый, Масло сливочное, Яйцо куриное, Укроп свежий, Кислота лимонная, Соль Б - 14,63 г, Ж - 13,75 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 259,4 ккал
180	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зелёный к/с, Кукуруза к/с, Соль Б - 3,48 г, Ж - 7,47 г, У - 20,47 г, ЭЦ - 176,04 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Ватрушка с повидлом Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 8,39 г, Ж - 10,12 г, У - 46,12 г, ЭЦ - 297,9 ккал
200	Молоко в инд.упаковке Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал

Главный технолог

Зав. производством



7 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
1515/25	Бутерброд с сыром Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
250	Омлет с морковью Яйцо куриное, Молоко, Морковь, Масло сливочное, Соль Б - 10,26 г, Ж - 5,03 г, У - 50,62 г, ЭЦ - 264,4 ккал
200	Кофейный напиток Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
25	Печенье Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69,0 ккал
100	Груша свежая Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокачанная свежая, Огурец свежий, Морковь, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Соль, Кислота лимонная Б - 1,3 г, Ж - 5,3 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 86,3 ккал
250/10	Суп с вермишелью, картофелем и курицей отварной Картофель, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица с/м, Лавровый лист, Зелень Б - 4,7 г, Ж - 2,81 г, У - 19,7 г, ЭЦ - 118,75 ккал
120	Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе Говядина, Морковь, Масло подсолнечное, Молоко, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 8,08 г, Ж - 18,95 г, У - 2,12 г, ЭЦ - 190,6 ккал
180	Каша гречневая рассыпчатая Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль Б - 11,4 г, Ж - 3,10 г, У - 46,5 г, ЭЦ - 242,0 ккал
200	Напиток из плодов шиповника Плоды шиповника (сухие), Сахарный песок Б - 0,1 г, Ж - 0,1 г, У - 18,65 г, ЭЦ - 110,6 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
75	Булочка творожная Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Творог, Соль, Ванилин, Масло подсолнечное Б - 10,6 г, Ж - 12,72 г, У - 20,95 г, ЭЦ - 223,74 ккал
200	Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	Йогурт фруктовый в инд. упак. Б - 2,0 г, Ж - 2,5 г, У - 7,16 г, ЭЦ - 60,2 ккал
100	Нектарин свежий Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____



8 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
40	Бутерброд с джемом Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж- 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
200/5	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 16,2 г, Ж - 12,65 г, У - 29,84 г, ЭЦ - 316,1 ккал
200	Чай с лимоном Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
100	Яблоко свежее Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
40	Вафли Б - 2,88 г, Ж- 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из свёклы с сыром Свекла свежая, Сыр, Масло подсолнечное Б - 4,7 г, Ж - 9,5 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 183,0 ккал
250/10/10	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной Капуста белокочанная свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Зелень, Лавровый лист Б - 4,19 г, Ж - 12,88 г, У - 32,65 г, ЭЦ - 168,6 ккал
280	Плов из птицы Филе куриной грудки с/м, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Крупа рисовая, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 17,35 г, Ж - 8,99 г, У - 27,5 г, ЭЦ - 290,77 ккал
200	Компот из изюма Изюм, Сахарный песок, Кислота лимонная Б - 0,4 г, Ж - 0,02 г, У - 26,9 г, ЭЦ - 103,2 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Изюм, Соль, Масло подсолнечное Б - 8,33 г, Ж - 10,11 г, У - 44,65 г, ЭЦ - 286,4 ккал
200	Молоко в инд.упаковке Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Абрикосы свежие Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О. 

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
Филиппов С.Н.9 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
40	Бутерброд с маслом Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
220	Макаронны, запеченные с яйцом Макаронные изделия, Масло сливочное, Яйцо куриное, Молоко, Соль Б - 12,68 г, Ж - 10,15 г, У - 18,74 г, ЭЦ - 224,6 ккал
200	Какао с молоком Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 133,9 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
30	Пряник Б - 1,8 г, Ж - 0,9 г, У - 23,4 г, ЭЦ - 100,8 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из свежих помидоров Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,0 г, Ж - 10,2 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 108,0 ккал
250/10/10	Рассольник с говядиной и сметаной Картофель, Лук репчатый, Огурцы солёные, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 6,3 г, Ж - 9,29 г, У - 42,6 г, ЭЦ - 294,4 ккал
100	Тефтели рыбные Минтай (филе) с/м, Батон пшеничный, Молоко, Лук репчатый, Мука пшеничная в/с, Масло подсолнечное, Соль Б - 14,09 г, Ж - 2,95 г, У - 17,16 г, ЭЦ - 151,51 ккал
180	Рагу овощное (с кабачками) Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная свежая, Кабачки свежие, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Сахар-песок, Лавровый лист, Зелень Б - 4,2 г, Ж - 8,04 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 142,8 ккал
200	Напиток лимонный Лимоны свежие, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 6,4 г, ЭЦ - 68,0 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Ватрушка с повидлом Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 8,39 г, Ж - 10,12 г, У - 46,12 г, ЭЦ - 297,9 ккал
200	Молоко в инд.упаковке Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	Груша свежая Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНО

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

**10 ДЕНЬ
МЕНЮ (Льготное)
_____ 2026 г.**

Выход, г	Завтрак обучающихся 12-18 лет на 2026 год
1515125	Бутерброд с сыром Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
200	Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба" Крупа пшеничная, Крупа рисовая, Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 11,28 г, Ж - 5,97 г, У - 46,61 г, ЭЦ - 247,32 ккал
200	Чай с сахаром Чай черный листовой, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	Яблоко свежее Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
25	Печенье Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Салат из солёных огурцов с луком Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло подсолнечное Б - 2,7 г, Ж - 5,1 г, У - 2,6 г, ЭЦ - 67,0 ккал
250/35	Суп картофельный с рыбными фрикадельками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Минтай филе с/м, Яйцо куриное, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 5,15 г, Ж - 4,87 г, У - 20,85 г, ЭЦ - 161,3 ккал
100\20	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Мука пшеничная в/с, Сметана, Лук репчатый, Соль, Масло подсолнечное, Томатная паста Б - 12,5 г, Ж - 13,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 242 ккал
180	Картофель запечённый Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б - 5,3 г, Ж - 6,5 г, У - 31,5 г, ЭЦ - 210,76 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

Выход, г	Полдник обучающихся 12-18 лет на 2026 год
100	Булочка Молочная Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 12,76 г, Ж - 14,89 г, У - 29,17 г, ЭЦ - 285,5 ккал
200	Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	Нектарин свежий Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог _____

Зав. производством _____