



НЕВА

Комбинат питания

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15 В.О. Орлов
Ф.И.О.

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

01. 09 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная свежая, Огурцы свежие, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Соль, Кислота лимонная Б - 1,02 г, Ж - 5,3 г, У - 4,36 г, ЭЦ - 88,50 ккал
250/10/10	Борщ с курицей и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная, Курица отварная, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Сахар-песок, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая, Масло сливочное Б - 5,9 г, Ж - 7,0 г, У - 13,9 г, ЭЦ - 142,20 ккал
300	Запеканка картофельная с рыбой и овощами Минтай филе с/м, Морковь, Лук репчатый, Картофель, Масло сливочное, Сухари панировочные, Яйца куриные, Соль Б - 17,87 г, Ж - 17,12 г, У - 36,5 г, ЭЦ - 370,45 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
200	Напиток из шиповника Шиповник плоды, Сахар-песок Б - 0,6 г, Ж - 0,0 г, У - 11,5 г, ЭЦ - 48,4 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Изюм, Маргарин, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,80 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



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

МЕНЮ (Льготное)

3 день

12.12 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Сахар Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гречками Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Горох, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Батон пшеничный Б - 6,02 г, Ж - 4,3 г, У - 18,75 г, ЭЦ - 137,20 ккал
90/30	Печень тушенная в соусе сметанном Печень говяжья с/м, Крахмал картофельный, Сметана, Соль, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста Б - 10,26 г, Ж - 11,40 г, У - 8,8 г, ЭЦ - 181 ккал
200	Рагу овощное Картофель, Морковь, Капуста б/к, Лук репчатый, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 3,40 г, Ж - 5,86 г, У - 14,11 г, ЭЦ - 122,78 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0,15 г, Ж - 0,14 г, У - 19,19 г, ЭЦ - 82,0 ккал
200	Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	Булочка "домашняя" Мука пшеничная в/с, Дрожжи, Соль, Сахар, Маргарин, Масло подсолнечное, Молоко, Яйцо куриное Б - 7,2 г, Ж - 10,8 г, У - 49,80 г, ЭЦ - 300,60 ккал

Главный технолог

Зав. производством



НЕВА

Комбинат питания

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



СОГЛАСОВАНО

Директор школы №
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Льготное)

4 день

03.09.2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свеклы с сыром и чесноком Свекла, Сыр, Масло подсолнечное, Чеснок, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,8 г, У - 5,0 г, ЭЦ - 106,5 ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленные, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Сметана, Петрушка, Курица отварная Б - 4,20 г, Ж - 6,50 г, У - 18,12 г, ЭЦ - 147,78 ккал
100	Котлета рыбная (запеченная) Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Сухари панировочные, Масло сливочное, Соль Б - 10,10 г, Ж - 5,6 г, У - 14,10 г, ЭЦ - 147,2 ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,06 г, У - 22,09 г, ЭЦ - 167,01 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,80 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138,0 ккал
200	Компот из смеси сухо-фруктов Сухофрукты (смесь компотная), Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 17 г, ЭЦ - 71 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная в/с, Маргарин, Молоко, Дрожжи, Яйцо куриное, Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,80 ккал

Главный технолог

Зав. производством



НЕВА

Комбинат питания

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15 В. Орна С.Н.
Ф.И.О.

С.Н. Филиппов

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 780001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

04. 09. 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Винегрет овощной Свекла, Картофель, Морковь, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное. Б - 1,4 г, Ж - 8,2 г, У - 6,66 г, ЭЦ - 110,66 ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист, Укроп свежий. Б - 3,1 г, Ж - 3,5 г, У - 16,10 г, ЭЦ - 117 ккал
300	Голубцы ленивые Говядина с/м, Свиная с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист. Б - 17,14 г, Ж - 14,40 г, У - 27,96 г, ЭЦ - 310,37 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,80 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138,0 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1,0 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 76,00 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с, Сахар, Маргарин, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи, Соль. Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00 ккал

Главный технолог

С.Н. Филиппов

Зав. производством

С.Н. Филиппов



Комбинат питания

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 15
Ф.И.О.

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Льготное)**6 день**05.09 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из моркови с курагой Морковь, Курага, Масло подсолнечное Б - 0,96 г, Ж - 6,4 г, У - 12,30 г, ЭЦ - 110,64 ккал
250/10	Суп-пюре из овощей с гренками Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый х/с, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Молоко, Батон пшеничный, Соль Б - 5,75 г, Ж - 9,75 г, У - 18,50 г, ЭЦ - 184,7 ккал
100	Биточки рыбные Минтай филе с/м, Батон пшеничный обогащенный, Масло сливочное, Масло подсолнечное, Сухари панировочные, Соль Б - 10,1 г, Ж - 4,6 г, У - 14,10 г, ЭЦ - 138,40 ккал
200	Пюре картофельное Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 4,11 г, Ж - 7,10 г, У - 27,00 г, ЭЦ - 188,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 86,0 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
60	Пряник Б - 3,72 г, Ж - 0,6 г, У - 45,8 г, ЭЦ - 201,60 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

7 день

04.08

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,80 г, Ж - 0,19 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 11,0 ккал
250	Бульон куриный с вермишелью Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Петрушка зелень, Лавровый лист Б - 4,00 г, Ж - 4,87 г, У - 8,85 г, ЭЦ - 99,4 ккал
300	Плов со свиной Крупа рисовая, Свиная б/к с/м, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста Б - 17,88 г, Ж - 20,25 г, У - 49,20 г, ЭЦ - 450,61 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон нарезной обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,8 г, ЭЦ - 86,00 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с, Сахар, Соль, Молоко, Маргарин, Яйцо куриное, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

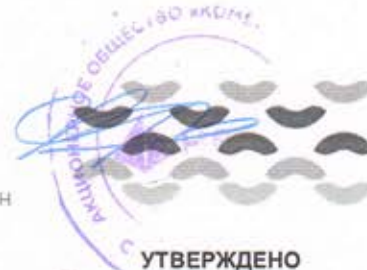
Зав. производством



НЕВА

Комбинат питания

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

08.09. 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат витаминный Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 5,33 г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,0 ккал
250/25	Суп картофельный с рыбой Минтай филе с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий, Томатная паста Б - 6,1 г, Ж - 3,69 г, У - 17,12 г, ЭЦ - 126,48 ккал
300	Пельмени отварные Мука пшеничная, Масло сливочное, Соль, Говядина с/м, Филе куриное с/м, Лук репчатый, Яйцо куриное Б - 15,96 г, Ж - 19,39 г, У - 39,81 г, ЭЦ - 397,59 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 136,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Кисель из плодов шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, Крахмал картофельный Б - 0,28 г, Ж - 0,00 г, У - 15,30 г, ЭЦ - 62,24 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
100	Булочка домашняя Мука пшеничная в/с, Сахар, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 49,80 г, ЭЦ - 300,60 ккал

Главный технолог

Зав. производством



НЕВА

Комбинат питания

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15
Ф.И.О.



АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



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

МЕНЮ (Льготное)

9 день

28.09. 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла свежая, Масло подсолнечное, Соль, Яйцо куриное Б - 4,91 г, Ж - 7,5 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 100,5 ккал
250/10/10	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель, Капуста белокочанная свежая, Морковь, Горошек зеленый к/с, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый Б - 5,5 г, Ж - 5,8 г, У - 9,5 г, ЭЦ - 112,0 ккал
300	Паста Болоньезе "по-школьному" Говядина с/м, Свинина с/м, Макароны изделия, Масло сливочное, Морковь, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лавровый лист, Лук репчатый, Б - 11,31 г, Ж - 15,15 г, У - 40,77 г, ЭЦ - 344,67 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1,0 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 76,00 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5%.в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
60	Пряник витаминизированный Б - 3,72 г, Ж - 0,6 г, У - 45,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал

Главный технолог

Зав. производством



НЕВА

Комбинат питания

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

15.10.2026
А.В. Филиппов

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

МЕНЮ (Льготное)

10 день

10.10. 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Кукуруза консервированная, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,66 ккал
250/10/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 5,9 г, Ж - 7,0 г, У - 13,9 г, ЭЦ - 142,20 ккал
100/20	Фрикадельки рыбные в соусе томатном Минтай филе с/м, Батон пшеничный обогащенный, Яйцо куриное, Масло сливочное, Томатная паста, Масло подсолнечное, Крахмал картофельный, Сахар, Лук репчатый, Морковь, Соль, Кислота лимонная Б - 7,05 г, Ж - 6,73 г, У - 11,60 г, ЭЦ - 135,17 ккал
200	Картофель запеченный Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 9,46 г, У - 28,16 г, ЭЦ - 216,98 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,6 г, ЭЦ - 138,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар, Кислота лимонная Б - 0,15 г, Ж - 0,14 г, У - 19,19 г, ЭЦ - 82,00 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная в/с, Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,90 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00 ккал

Главный технолог

Филиппов

Зав. производством

Филиппов



НЕВА

Комбинат питания

АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр. д. 23, лит. А, пом. 16-Н



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.

15.08.2026
Ирина А. В. Вукерска

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

МЕНЮ (Льготное)

11.08. ¹¹ день 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох, Масло сливочное, Батон пшеничный нарезной, Лавровый лист Б - 6,02 г, Ж - 4,3 г, У - 16,75 г, ЭЦ - 137,20 ккал
300	Жаркое по-домашнему с курицей Курица филе, Картофель, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 12,88 г, Ж - 16,13 г, У - 22,32 г, ЭЦ - 285,88 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 85,0 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
26	Зефир витаминизированный Б - 0,13 г, Ж - 0,00 г, У - 29,9 г, ЭЦ - 115,0 ккал

Главный технолог

[Signature]

Зав. производством

[Signature]



СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



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

МЕНЮ (Льготное)

12 день

12.09 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свежей моркови с яблоком Морковь свежая, Яблоки свежие, Масло подсолнечное Б - 0,85 г, Ж - 6,50 г, У - 7,86 г, ЭЦ - 93,30 ккал
250/25	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе см. Картофель, Морковь, Лук репчатый, Крупа перловая, Соль, Масло сливочное, Пшеничный лист, Укроп свежий Б - 5,55 г, Ж - 2,83 г, У - 16,05 г, ЭЦ - 112,40 ккал
100	Суфле из печени Печень говяжья см. Крупа рисовая, Яйцо куриное, Соль, Масло сливочное Б - 8,45 г, Ж - 12,10 г, У - 10,50 г, ЭЦ - 185 ккал
200	Макароны отварные с овощами Макаронные изделия, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль Б - 6,77 г, Ж - 6,40 г, У - 30,55 г, ЭЦ - 207,11 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,5 г, ЭЦ - 138,0 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	Напиток из шиповника Шиповник плоды, Сахар-песок Б - 0,6 г, Ж - 0,0 г, У - 11,5 г, ЭЦ - 48,4 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
60	Печенье витаминизированное Б - 3,6 г, Ж - 7,80 г, У - 43,80 г, ЭЦ - 132,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством