



МЕНЮ (Льготное)

7 день

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	Бульон куриный с вермишелью и яйцом Филе куриное, Макароны изделия (вермишель) Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Петрушка зелень, Лавровый лист. Яйцо куриное Б - 9,75 г, Ж - 3,87г, У - 12,62 г, ЭЦ - 136,50 ккал
300	Пазль с курицей Крупа рисовая, Филе куриное грудка с/м, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Овощи замороженные фасоль зеленая стручковая, перец сладкий, Помидоры свежие, Соль, Чеснок, Петрушка, Кукуруза консервированная Б - 10,25 г, Ж - 21,37 г, У - 45,11 г, ЭЦ - 431,67ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,8г, ЭЦ - 86,00ккал
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	Мандарин свежий Б - 0,8г, Ж- 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Маргарин. Яйцо столовое, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7г, Ж- 14,9 г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



МЕНЮ (Льготное)

8 день

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 - 5,33г, У - 7,66 г, ЭЦ - 87,00 ккал
250/20	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 2,88 г, У - 19,60 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мука пшеничная, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,65 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 170,08ккал
200	Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,86г, ЭЦ - 129,86ккал
200	Напиток из шиповника Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,4ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, 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	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	Булочка домашняя Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 7,20г, Ж - 10,8 г, У - 49,80г, ЭЦ - 300,60 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15
Ф.И.О.

А.В. Вуколов



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

МЕНЮ (Льготное)

11.08 9 день 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным Свекла свежая, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 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 подсолнечное, Соль, Курица отварная (филе), Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,90г, ЭЦ - 112,10ккал
120	Печень по-строгановски Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7г, Ж - 12,13г, У - 6,36 г, ЭЦ - 194,30ккал
200	Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соль, морковь, Кукуруза консервированная, Б - 6,8 г, Ж - 3,6г, У - 42,70 г, ЭЦ - 238,66ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки сежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Груша свежая Б - 0,4г, Ж- 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5%. в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал
60	Пряник Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8г, ЭЦ - 201,6ккал

Главный технолог

Результ

Зав. производством

Филиппов

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

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

МЕНЮ (Льготное)

10 день

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат "Мозайка" Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,66ккал
250/15/10	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная (филе), Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 9,85г, Ж - 7,20г, У - 15,06г, ЭЦ - 178,8 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, Соль Б - 11,31 г, Ж - 15,15г, У - 41,85 г, ЭЦ - 296,35ккал
200	Сок фруктовый (персиковый) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 76,00 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,90г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



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



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

МЕНЮ (Льготное)

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 - 83,00ккал
250/10	Суп картофельный с горохом и гренками Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	Жаркое по-домашнему со свиной Свинина с/м, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 15,62г, Ж - 18,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 346,71 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 - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж - 0,2г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
100	Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	Зефир витаминизированный Б - 0,63 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60ккал

Главный технолог

Зав. производством

Р.А.А.А.

И.И.И.И.



МЕНЮ (Льготное)

12 день

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свежей моркови с яблоком Морковь, Яблоки свежие, Масло подсолнечное Б - 0,85 г, Ж - 6,50 г, У - 7,86г, ЭЦ - 93,30 ккал
250/10	Суп пюре из овощей с гренками Капуста белокочанная свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Мука пшеничная, Молоко, Масло подсолнечное, Соль, Батон нарезной Б -5,75 г, Ж - 10,58г, У - 18,50г, ЭЦ - 175,10 ккал
100	Котлета рыбная "любительская" Филе минтая с/м, Морковь, Лук репчатый, Яйцо, Молоко, Соль, Масло сливочное, Батон нарезной Б -12,60г, Ж - 3,60 г, У -6,00 г, ЭЦ - 110,00ккал
200	Пюре картофельное Картофель, Молоко, Соль, Масло сливочное Б - 4,11 г, Ж - 7,1 г, У - 27,00г, ЭЦ - 188,00 ккал
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 21,3г, ЭЦ - 95,20ккал
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 ,00г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж- 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,40 ккал
75	Печенье в ассортименте Б - 9,00г, Ж- 7,50г, У - 33,60г, ЭЦ - 207,00 ккал
100	Молоко м.д.ж. 2,5% виндидуальной упаковке Б - 5,92г, Ж- 5,08 г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56ккал

Главный технолог

Зав. производств

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 5
Ф.И.О. _____

А. В. Вульф



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

10-08

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Огурец соленый порционно Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,10 г, У - 2,00г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/15/10	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица филе отварная, Сметана, Масло подсолнечное, Лавровый лист, томатная-паста Б - 3,00 г, Ж - 4,53г, У - 13,20г, ЭЦ - 147,10 ккал
100	Гуляш Свинина с/м, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г, Ж - 12,3 г, У - 8,4 г, ЭЦ - 214,2ккал
200	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему" Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Морковь, Лук репчатый Б - 4,8 г, Ж - 6,13г, У - 13,86 г, ЭЦ - 129,86 ккал
200	Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 86,0 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Мандарин свежий Б - 0,8 г, Ж - 0,1г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 5,08г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Изюм, Маргарин, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

Вульф

Зав. производств

Филиппов



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15
Ф.И.О.

А.В. Вукерде



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Льготное)

2 день

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Огурцы свежие, Масло подсолнечное, Сахар, Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 88,50 ккал
200/10/10	Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Лук репчатый, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая, Масло подсолнечное Б - 5,32 г, Ж - 7,1г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,70ккал
100	Шницель рубленый мясной Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное Б - 8,22 г, Ж - 11,66 г, У - 4,04г, ЭЦ - 147,90 ккал
200	Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 7,3 г, Ж -6,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал
200	Компот из сухофруктов Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал
60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00ккал
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 - 87,00ккал

Главный технолог

Результ

Зав. производством

Филиппов



СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15
Ф.И.О. Иванова А.В. Буярова

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



МЕНЮ (Льготное)

3 день

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 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 колотый, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
100	Котлета рубленая из филе куриного Филе куриное с/м, Батон, Масло сливочное, Соль, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Б - 10,93 г, Ж - 6,22 г, У - 9,94 г, ЭЦ - 160,83 ккал
200	Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый консервированный, Кукуруза консервированная, Соль Б - 3,86 г, Ж - 9,9 г, У - 22,74 г, ЭЦ - 195,60 ккал
200	Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,80 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	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, дрожжи, Соль, Сахар, маргарин, масло подсолнечное, молоко, яйцо куриное Б7,2г, Ж-10,8г, У-49,80г, ЭЦ-300,60ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 15
Ф.И.О.



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



МЕНЮ (Льготное)

4 день

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
80/20	Салат из свеклы с яйцом Свекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б - 3,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00ккал
250/10	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, лавровый лист, Укроп, Филе куриное Б - 4,4г, Ж - 2,9 г, У - 16,15г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами Минтай с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Томатная паста, Сахар, Кислота лимонная, Крахмал картофельный, Лавровый лист, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 9,78 г, ЭЦ - 143,50ккал
200	Картофель отварной Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,06г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10 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 - 30,60 г, ЭЦ - 138ккал
50	Батон 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 - 44,4ккал
100	Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00ккал
100	Плюшка "Московская" Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Дрожжи, Соль, Сахар, Изюм, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,65г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 15
Ф.И.О.
 УТВЕРЖДЕНО
 Генеральный директор
 АО "Комбинат питания НЕВА"
 С.Н. Филиппов


МЕНЮ (Льготное)

5 день

2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Винегрет овощной Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,40 г, Ж - 8,20 г, У - 6,66г, ЭЦ - 110,66ккал
250/10/5	Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы солёные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,7 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170,8ккал
300	Голубцы ленивые Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 17,14г, Ж -14,40 г, У -27,96г, ЭЦ - 310,37 ккал
200	Напиток из протертой брусники Брусника протертая с сахаром, Сахар-песок, Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У -24,10г, ЭЦ - 95,20ккал
60	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
100	Апельсин свежий Б - 0,9 г, Ж- 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
200	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж- 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56ккал
75	Сдоба обыкновенная Мука пшеничная, Сахар, Масгарин, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж- 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 246,00ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО
Директор школы № 16
Ф.И.О. Иванов А. В.



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



МЕНЮ (Льготное)

6 день

В.И. Р. 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	Салат из свежей моркови с яблоком Морковь, Яблоки свежие, Масло подсолнечное Б - 0,85 г, Ж - 6,50 г, У - 7,86г, ЭЦ - 93,30 ккал
250/15/10	Щи из квашеной капусты с картофелем, отварной курицей и сметаной Капуста квашеная, картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная-паста, Масло подсолнечное, Филе куриное, Сметана, Соль, Петрушка, Лавровый лист Б - 6,1 г, Ж - 8,3г, У - 18,00 г, ЭЦ - 171,00 ккал
120	Печень, тушёная в соусе Печень говяжья, Мука пшеничная, Сметана, Соль, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная -паста Б - 11,12 г, Ж - 12,02 г, У - 10,23 г, ЭЦ - 205,00 ккал
200	Пюре картофельное Картофель, Молоко, Соль, Масло сливочное Б - 4,11 г, Ж - 7,1 г, У - 27,00г, ЭЦ - 188,00 ккал
200	Компот из апельсинов Апельсины свежие, Сахар Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 21,3г, ЭЦ - 95,20 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 - 4,00г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	Яблоко свежее Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,40 ккал
60	Пряник Б - 3,6г, Ж - 1,8г, У - 46,8г, ЭЦ - 201,60 ккал

Главный технолог

Иванов А. В.

Зав. производством

Филиппов С.Н.