НЕВА

АО «Комбинат питания НЕВА»
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

Согласовано
Директор ГБОУ 96
[illegible]

Утверждено
Генеральный директор
АО "КП НЕВА"
Филиппов С.Н.
01.09.2025

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «КОМБИНАТ ПИТАНИЯ НЕВА» «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»

Прейскурант продукции, реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений г.Санкт-Петербурга на 2025/2026 год

	Наименование	Выход, гр	Стоимость, руб.
	БУТЕРБРОДЫ		
1	**БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ** *Батон пшеничный, ветчина Б-14,9 г, Ж-13,4г,У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал*	20/20	40,00
2	**БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К** *Батон пшеничный, колбаса полукопчёная Б-14,9 г, Ж-13,4г,У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал*	15/25	40,00
3	**БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ** *Батон пшеничный., масло сливочное, сельдь филе, зелень Б-4,5 г, Ж-7,3г,У-32,7 г, ЭЦ-162,8 ккал*	25/5/20	45,00
4	**БУТЕРБРОД С СЫРОМ** *Батон пшеничный, сыр полутвёрдый 45% м.д ж., Б-6,14 г, Ж-6,48г,У-10,28 г, ЭЦ-125,2 ккал*	15/25	40,00
5	**ГОРЯЧАЯ БУЛОЧКА С СОСИСКОЙ** *Мука пшеничная, сахар, масло сливочное, яйцо, дрожжи, кунжут, сосиска, капуста пекинская, огурец соленый, соус "Школьный" Б-12,4 г, Ж-17г,У-37,1 г, ЭЦ-350,4 ккал*	75/50/10/10/10	100,00
6	**ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К** *Батон пшеничный, колбаса п/к, сыр полутвёрдый 45% м.д. Б-6,6 г, Ж-7,2 г,У-14,3 г, ЭЦ-148 ккал*	50	45,00
7	**РОЛЛ ЦЕЗАРЬ** *Куриное филе, ролл пш, капуста пекинская,морковь,огурцы консерв.,помидоры свежие,соус "Школьный", чеснок Б -13,6 г, Ж-27,6г, У-9,6 г, ЭЦ-342,8 ккал*	220	130,00
8	**РУСБУР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ** *Мука пшеничная, масло сливочное ,сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, мясо кур(филе грудки), батон, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры свежие, морковь, лук, паста томатная, соль Б-26,3г, Ж-41,2г, У-7,8г, ЭЦ-458,6 ккал*	180	120,00
9	**РУСБУР С МЯСНОЙ КОТЛЕТОЙ** *Мука пшеничная, масло сливочное ,сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры, морковь, лук репчатый, паста томатная, соль Б-15,2г, Ж-14,2г, У-51,1г, ЭЦ-389 ккал*	180	130,00
10	**СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ** *Ветчина в форм., сыр полутвёрдый 45% м.д ж., огурец свежий, капуста пекинская, соус "Школьный", хлеб тостовый Б-12,5г, Ж-9,6г, У-53 г, ЭЦ-348,4 ккал*	120	110,00
11	**СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ ФИЛЕ** Филе куриное, масло подсолнечное, сыр российский, огурец свежий, капуста пекинская, соус "Школьный", хлеб тостовый Б-21,2г, Ж-9,2г, У-51,1 г, ЭЦ-372 ккал	120	120,00
	ЗАВТРАКИ		
1	**БЛИНЧИКИ** *Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное Б-7,2г,Ж-6,3г, У-25,6г, ЭЦ-188 ккал*	100	55,00
2	**БЛИНЧИКИ П/Ф** *Мука пшеничная, вода, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное Б-6,7г,Ж-5,0г, У-21,1,6г, ЭЦ-167 ккал*	90	60,00
3	**БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ВИШНЕЙ П\Ф** *Мука пшеничная в/с,меланж, масло растительное, сахар, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода, кислота лимонная, повидло яблочное, вишня замороженная, крахмал кукурузный, вода питьевая ,Б-2г, Ж-2г, У-41г, ЭЦ -180 ккал*	140	85,00

4	**БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ЯБЛОКОМ П\Ф** *Мука пшеничная в/с, меланж, масло растительное, сахар, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода пищевая, кислота лимонная; повидло яблочное (пюре яблочное, сахар), крахмал кукурузный.Б-3г, Ж-2,5г, У-47,5г, ЭЦ- 220 ккал*	140	85,00
5	**БЛИНЫ-КОВЕРТЫ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ П/Ф** *Мука пшеничная в/с, меланж, , сахар, масло подсолнечное, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода пищевая, лимонная кислота; молоко сгущенное с сахаром вареное, кукурузный крахмал.Б-4г, Ж-5,5г, У-27г, ЭЦ-175 ккал*	140	85,00
6	**БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ** *Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, яблоки свежие Б-7,6г Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал*	130	70,00
7	**БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ** *Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый 45% м.д ж, ветчина Б-7,6г,Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал*	130	90,00
8	**БЛИНЧИК "ШКОЛЬНЫЙ ВАЛЬС"** *Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, картофель, огурцы соленый, сыр полутвёрдый 45% м д ж, ветчина, зелень Б-7,6г Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал*	230	130,00
9	**ЧИЗКЕЙК ЗАПЕЧЁНЫЙ - ПО ШКОЛЬНОМУ** *Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана Б-26,6г Ж-13,6г,У-24,6г, ЭЦ-332 ккал*	150	150,00
10	**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА "ЗЕБРА"** *Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана,какао, ванилин, соль, варенье Б-13,64г,Ж-15,82г,У-25,97г, ЭЦ-300,8 ккал*	150	100,00
11	**ПУДИНГ ВИШНЕВО-ТВОРОЖНЫЙ** *Творог, крупа манная, вишня с/м без косточек, крахмал картофельный, сахар, мука пшеничная, ванилин, яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-12,9г, Ж-12,10г, У-37,5г, ЭЦ-308,7ккал*	185	150,00
12	**СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ** *Творог, мука пшеничная, яйцо, сахар, соль, масло подсолнечное Б-19,79г, Ж-14,51г, У-14,11г, ЭЦ-266,08ккал*	100	85,00
13	**ОЛАДЬИ** *Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-7,2г,Ж-6,3г, У-25,6г, ЭЦ-188 ккал*	100	55,00
14	**ОЛАДЬИ П/Ф** *Мука пшеничная, вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-6,0г,Ж-4,8г, У-18,6г, ЭЦ-152 ккал*	70	50,00
15	**ОЛАДЬИ "С ПЫЛУ С ЖАРУ" С ТЫКВОЙ П/Ф** *Мука пшеничная В/С, тыква замороженная, вода питьевая, сахар, молочная сыворотка, меланж, масло подсолнечное, сода пищевая, соль, кислота лимонная, стабилизатор (ксантановая камедь) Б-4г, Ж-2г, У-29г\,ЭЦ-150 ккал*	60	70,00
16	**ОЛАДЬИ "С ПЫЛУ С ЖАРУ" С ЯБЛОКОМ И МОРКОВЬЮ П/Ф** *Мука пшеничная в/с, вода питьевая, яблоко свежее, сахар, кукурузный крахмал, лимонная кислота , консервант Е202, консервант Е211, антиокислитель Е 223), морковь быстрозамороженная, сахар, молочная сыворотка, меланж, масло подсолнечное, сода пищевая, соль, стабилизатор: ксантановая камедь. Б-5г, Ж-1,5г, У-39г, ЭЦ-190 ккал*	60	70,00
17	**ОЛАДЬИ — СЭНДВИЧИ С ВАРЁНОЙ СГУЩЕНКОЙ П/Ф** *Мука пшеничная в/ст, вода питьевая, сахар, сыворотка молочная, меланж , масло подсолнечное, соль, сода пищевая, лимонная кислота, стабилизатор: ксантановая камедь; молоко сгущённое с сахаром вареное,кукурузный крахмал). Б-5,5г, Ж-10,5г, У-52,5г, ЭЦ- 330*	60	80,00
18	**ОЛАДЬИ — СЭНДВИЧИ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ П/Ф** *Мука пшеничная в/ст, вода питьевая, сахар, сыворотка молочная, меланж, масло подсолнечное, соль, сода пищевая, лимонная кислота, стабилизатор: ксантановая камедь; масло растительное, ядро фундука жаренного, молоко сухое обезжиренное, какао-порошок, крахмал кукурузный, ароматизатор фундук, ароматизатор ванилин. Б-5,5г, Ж-10,5г, У-52г,ЭЦ-320 ккал*	60	80,00
19	**ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ** *Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-9,6г Ж-12,58г У-9,73г, ЭЦ-189,08ккал*	150	130,00
20	**ФРИТТАТА С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ** *Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное, сыр полутвёрдый 45% м.д.ж, ветчина Б-12,8г, Ж-15,3г, У-12,6г, ЭЦ-243,2ккал.*	140	150,00
21	**ЯЙЦО КУРИНОЕ ВАРЁНОЕ** *Яйцо, соль (для варки) Б-4,9г,Ж-4,5г, У-0,3г, ЭЦ-63 ккал*	40	30,00
22	**ПЛОВ ФРУКТОВЫЙ** *Рис, масло сливочное, морковь , лук репчатый, курага, сахар Б-10,31г Ж-9,12г У-35,1г ЭЦ-279,4ккал*	150	80,0
23	**КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ** *Хлопья овсяные "Геркулес", молоко, масло сливочное, сахар Б-9,31г, Ж-8,40г, У-27,01г, ЭЦ-205,4ккал*	150	50,00

24	**КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ** *Крупа пшеничная, тыква свежая, молоко, масло сливочное, сахар* *Б-5,00г, Ж-6,2г, У-25,94г, ЭЦ-175,37ккал*	**150**	**60,00**
25	**КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"** *Крупа рисовая, крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное* *Б-9,07г, Ж-7,92г, У-26,3г, ЭЦ-174,30ккал*	**150**	**55,00**
26	**КАША "ЯНТАРНАЯ"** *Крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное, яблоки свежие* *Б-8,96г, Ж-12,37г, У-29,04г, ЭЦ-220,70ккал*	**150**	**60,00**

СОУСЫ /ТОППИНГИ

1	**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ** *Б-2,16г, Ж-2,55г, У-16,65г, ЭЦ-98,4ккал*	**20**	**20,00**
2	**СОУС "ШКОЛЬНЫЙ"** *(промышленного производства на основе растительного масла)* *Б-0,09г, Ж-2,16г, У-0,17г, ЭЦ-198ккал*	**20**	**20,00**
3	**СОУС СМЕТАННЫЙ** *мука пшеничная, сметана, масло растительное, вода, соль* *Б-0,7г, Ж-2,00г, У-3,2г, ЭЦ-37ккал*	**30**	**20,00**
4	**СОУС ТОМАТНЫЙ** мука пшеничная, томатная паста, масло растительное, вода, сахар, соль *Б-0,1,1г, Ж-2,1г, У-5,8г, ЭЦ-46,5ккал*	**30**	**20,00**
5	**СОУС ЯГОДНЫЙ (КЛЮКВЕННЫЙ, БРУСНИЧНЫЙ)** *мука пшеничная, клюква/брусника с/м, вода, сахар Б-0,8г, Ж-0,1г, У-8,9г, ЭЦ-65,8ккал*	**20**	**20,00**
6	**СЫР ТЕРТЫЙ** Сыр Российский *Б-5,8г, Ж-7,43г, У-0,00г, ЭЦ-90ккал*	**25**	**35,00**
7	**ДЖЕМ/ПОВИДЛО** Джем в ассортименте, повидло в ассортименте Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал	**20**	**20,00**

САЛАТЫ

1	**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ** *Картофель, свекла, морковь, капуста квашённая, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное , соль Б-1,3г, Ж-8,2г, У-6,6г, ЭЦ-110 ккал*	**100**	**40,00**
2	**ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ СЕЛЬДЬЮ** *Картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, сельдь филе Б-5,1г, Ж-9,2г, У-5г, ЭЦ-125,3ккал*	**100/20**	**70,00**
3	**ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ (ПОРЦИОННО)** *Б-0,38г, Ж-0г, У-0,9г, ЭЦ-6,5ккал*	**50**	**20,00**
4	**РУЛЕТИКИ С ВЕТЧИНОЙ СЫРОМ И ЯЙЦОМ** *Ветчина, сыр п/твердый, яйцо, чеснок свежий, соус "Школьный", зелень* *Б-6,7г, Ж-10,1г, У-15,2г ЭЦ-84 ккал*	**60**	**70,00**
5	**САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ** *Филе куриное, сыр полутвёрдый 45% м.д.ж, масло подсолнечное, хлеб пшеничный, капуста пекинская, помидоры, соус "Школьный", чеснок свежий, соль* *Б-13,6г, Ж-27,6г, У-9,6г, ЭЦ-342,8ккал*	**100**	**120,00**
6	**САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"** *Помидоры, огурцы свежие, перец сладкий, капуста пекинская, оливки консервированные, сыр "Фета", масло подсолнечное, лимон, соль Б-3,37г, Ж-22,35г, У-3,19г, ЭЦ-235,01 ккал*	**100**	**120,00**
7	**САЛАТ "МИМОЗА"** *Горбуша консервированная, сыр с м.д.ж.45%, петрушка, укроп, морковь свежая, соус"Школьный", яйцо, соль Б-9,93г, Ж-18,4г, У-2,9г, ЭЦ-218,4 ккал*	**100**	**80,00**
8	**САЛАТ "МОЗАЙКА"** *Картофель, морковь свежая, кукуруза консервированная, огурцы свежие, масло подсолнечное, соль Б-1,5г, Ж-7,5г, У-9,17г, ЭЦ-113,33ккал*	**100**	**50,00**
9	**САЛАТ "ОЛИВЬЕ"** *Картофель, морковь свежая, горошек консервированный, огурцы свежие, огурцы консервированные, яйцо, ветчина в форме,"Школьный",зелень, соль* *Б-11г, Ж-21г, У-6,7г, ЭЦ-232 ккал*	**100**	**80,00**
10	**САЛАТ "СВЕТЛЯЧОК"** *Свекла, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль* *Б-1,64г, Ж-4,12г, У-22,6г ЭЦ-72,9ккал*	**100**	**50,00**
11	**САЛАТ "СВЕЖЕСТЬ"** *Капуста пекинская свежая, огурцы свежие, ветчина, соус "Школьный", соль* *Б-5,3г, Ж-8,2г,У-1,9г, ЭЦ-104ккал*	**100**	**60,00**
12	**САЛАТ "СВЕКОЛКА"** *Свекла, курага, изюм, соль, масло подсолнечное, соль Б-8,0г, Ж-7,1г, У-15,2г, ЭЦ-184 ккал*	**100**	**50,00**

13	**САЛАТ "СОЛНЕЧНЫЙ"** *Морковь, сыр полутвёрдый 45% м.д.ж, соус "Школьный", соль, чеснок свежий* *Б-5,1г, Ж-7,2г, У-5,8г, ЭЦ-108ккал*	**100**	**50,00**
14	**САЛАТ "СТОЛИЧНЫЙ" С КУРОЙ** *Куриное филе, картофель свежий, соус "Школьный", огурцы соленые, яйцо, соль, зелень* *Б-5,1г, Ж-7,2г, У-5,8г, ЭЦ-108ккал*	**100**	**80,00**
15	**САЛАТ "ФРУКТОВЫЙ" С СИРОПОМ** *Апельсины, яблоки, груши, сахар,вода, кислота лимонная* *Б-1,2г, Ж-5,2г, У-11,6г, ЭЦ-98ккал*	**100**	**70,00**
16	**САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ"** *Огурцы свежие, капуста белокочанная свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное, соль* *Б-1,5г, Ж-10,1, У-4,4г, ЭЦ-115ккал*	**100**	**65,00**
17	**САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ"** *Капуста белокочанная, морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль Б-1,2г, Ж-5,2г, У-9,5г, ЭЦ-90ккал*	**100**	**45,00**
18	**САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ** *Капуста белокочанная, морковь свежая, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль* *Б-1,2г, Ж-5,33г, У-7,66г, ЭЦ-87ккал*	**100**	**30,00**
19	**САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ** *Капуста квашеная, лук репчатый(зеленый), сахар, масло подсолнечное* *Б-1,6г, Ж-5,1г, У-7,7г, ЭЦ-83ккал*	**100**	**40,00**
20	**САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С РИСОМ** *Крабовые палочки, соус "Школьный", огурцы свежие, соль, яйца, кукуруза консервированная, рис крупа, зелень Б-8,14г, Ж-19,19г,У-17,73г ЭЦ-274,96ккал*	**100**	**80,00**
21	**САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ** *Морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал*	**100**	**45,00**
22	**САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ, С МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНЫМ** *Морковь свежая, чеснок свежий, масло подсолнечное Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал*	**100**	**55,00**
23	**САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНЫМ** *Свекла, масло подсолнечное, соль Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-112,3 ккал*	**100**	**40,00**
24	**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ** *Свекла, масло подсолнечное, яйцо, соль Б-5,66г, Ж-7,00г, У-3,60г, ЭЦ-100 ккал*	**60/20**	**60,00**
25	**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ** *Свекла, сыр с м.д.ж. 45%, чеснок, масло подсолнечное, соль* *Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал*	**100**	**70,00**
26	**САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЧЕСНОКОМ** *Свекла, чернослив, чеснок, масло подсолнечное, соль Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал*	**100**	**70,00**
27	**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ** *Огурцы свежие, масло подсолнечное, соль Б-0,7г, Ж-10,1г, У-2,3г, ЭЦ-103 ккал*	**100**	**70,00**
28	**САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ** *Помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное* *Б-0,9г, Ж-10,13г, У-2,9г, ЭЦ-106ккал*	**100**	**90,00**
29	**САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ** *Картофель свежий, лук репчатый, масло подсолнечное, филе сельди* *Б-5,8г, Ж-11,6г, У-10,4г, ЭЦ-139,0ккал*	**100/20**	**70,00**
30	**САЛАТ КИТАЙСКИЙ С МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНЫМ** *Капуста пекинская, огурцы свежие, помидоры свежие, перец сладкий, яйцо, маслины, масло подсолнечное, соль Б-2,1г, Ж-11,7г, У-2,5г, ЭЦ-126,0г*	**100**	**95,00**
31	**СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ** *Филе сельди, соус "Школьный", свекла свежая, картофель свежая, морковь свежая, яйцо, зелень свежая Б-4,5г, Ж-10,2г, У-8,0г, ЭЦ-141,2ккал*	**100**	**80,00**
32	**ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ** *Язык говяжий, картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый, яйцо, соус "Школьный", соль Б-6,6г, Ж-10,2г, У-6,6г, ЭЦ-144ккал*	**30/80/25**	**160,00**
33	**ЯЙЦО С ГАРНИРОМ И СОУСОМ** *Яйцо, горошек зеленый, огурцы соленые, соус "Школьный"* *Б-7,9г, Ж-12,2г, У-3,4г, ЭЦ-133,5ккал*	**40/50/10**	**60,00**

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1	**БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ** *Свекла свежая, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, сметана* *Б-3,3г, Ж-5,1г, У-14,2г, ЭЦ-123ккал*	**250/5**	**50,00**
2	**БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ , ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ** *Свекла свежая,капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, говядина, петрушка свежая, сметана* *Б-5,32г, Ж-7,1г, У-14,4г, ЭЦ-159,7ккал*	**250/10/5**	**65,00**
3	**БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ** *Свекла свежая,капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, курица-тушка, петрушка свежая, сметана Б-9,2г, Ж-6,5г, У-15,06г, ЭЦ-168,9ккал*	**250/10/5**	**60,00**
4	**РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ** *Картофель, крупа перловая, лук репчатый, морковь свежая, огурцы соленые, масло сливочное, курица-тушка, соль, сметана, петрушка свежая Б-4,7г, Ж-7г, У-28,3г, ЭЦ-170,8ккал*	**250/10/5**	**60,00**
5	**СОЛЯНКА МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ** *Говядина, свинина, сосиски, картофель, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное, сметана, томат-паста, соль Б-9,95г, Ж-12,5г, У-13,95г, ЭЦ-235,6ккал*	**250/5**	**80,00**
6	**СОЛЯНКА РЫБНАЯ** *Минтай филе, лук репчатый, огурцы соленые, картофель, томат-паста, масло подсолнечное, соль Б-7г, Ж-9г, У-8г, ЭЦ-141ккал*	**250**	**60,00**
7	**СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ** *Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек консервированный, масло сливочное, курица-тушка, лавровый лист, соль, сметана* *Б-4,9г,Ж-5,0г,У-10,4г, ЭЦ-110,9ккал*	**250/10/5**	**60,00**
8	**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ** *Картофель, горох колотый, лук репчатый, морковь, соль, масло подсолнечное, батон нарезной, Б-7,0г, Ж-4,85г, У-20,15г, ЭЦ-164,0ккал*	**250/10**	**50,00**
9	**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** *Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, филе куриное Б-3,1г, Ж-6,8г У-12,6г ЭЦ-118,6ккал*	**250/40**	**65,00**
10	**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** *Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, говядина, свинина Б-3,1г, Ж-6,8г, У-12,6г, ЭЦ-118,6ккал*	**250/20**	**65,00**
11	**СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ** *Минтай филе, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, лавровый лист Б-7,3г, Ж-2,92г, У-19,6г,ЭЦ-134,6ккал*	**250/20**	**70,00**
12	**СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ** *Капуста, картофель, крупа перловая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, сметана, соль, петрушка свежая, лавровый лист Б-2,43г, Ж-5,75г, У-12,54г, ЭЦ-115,1ккал*	**250/5**	**55,00**
13	**СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ** *Мука пшеничная, яйцо, лук репатый, морковь, масло подсолнечное, курица-тушка, соль* *Б-11,2г, Ж-13,5г, У-19,7г, ЭЦ-238,7ккал*	**250/15**	**75,00**
14	**СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ ОТВАРНОЙ** *Картофель, макароны, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, курица-тушка, томат-паста, лавровый лист, соль Б-5,52г, Ж-3,1г, У-37,0г, ЭЦ-128,65 ккал*	**250/15**	**65,00**
15	**СУП ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ** *Капуста, картофель,мука пшеничная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль, батон пшеничный, лавровый лист Б-7,75г, Ж-12,6г, У-12,52г, ЭЦ-210,2ккал*	**250/10**	**90,00**
16	**СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ** *Тыква,мука пшеничная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль,* *Б-4,0г, Ж-5,1г, У-13,0г, ЭЦ-114ккал*	**250/10**	**60,00**
17	**КРЕМ СУП СЫРНЫЙ С ГРЕНКАМИ** *Картофель очищенный ПФ,Лук репчатый св , Сыр твердый Гауда Российский, Морковь очищенная ПФ ,Молоко пастеризованное,Масло подсолнечное ,Соль пищевая ,Батон белый Б-11,4г, Ж-9,80г, У-16,40г, ЭЦ-199,40ккал*	**25010**	**75,00**
18	**ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ** *Капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, масло подсолнечное, курица-тушка, соль, петрушка лавровый лист, сметана* *Б-4,9г,Ж-2,85г,У-18,6г,ЭЦ-110ккал*	**250/10/5**	**60,00**
19	**ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ** *Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, масло подсолнечное, говядина, соль, петрушка лавровый лист, сметана* *Б-6,1г,Ж-8,6г,У-14,3г,ЭЦ-196,7ккал*	**250/10/5**	**70,00**

20	**ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ С КРУПОЙ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ** *Капуста квашеная, перловая крупа , томатная паста, , морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, кура тушка, сметана, соль Б-3г, Ж-4,12г, У-13,20г, ЭЦ-138,90ккал*	**250/10/5**	**70,00**
21	**СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ** *Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, говядина, свинина Б-3,1г, Ж-6,8г, У-12,6г, ЭЦ-118,6ккал*	**250/10/5**	**65,00**
22	**БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ЯЙЦОМ** *Филе куриное (грудка), макаронные изделия, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, яйцо куриное,зелень(петрушка) соль Б-9,75г, Ж-3,87г, У-12,62г, ЭЦ-136,5ккал*	**250/10**	**65,00**

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

1	**БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КУРОЙ И РИСОМ** *Баклажаны, филе куриное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, сухари панировочные, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль Б-7,8г, У-7,5г, Ж-14,5г, ЭЦ-165ккал*	**120**	**120,00**
2	**ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПТИЦЕЙ** *Филе куриное, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал*	**150**	**130,00**
3	**ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С СЫРОМ** *Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, сыр российский, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккл*	**100**	**140,00**
4	**КОРДОН-БЛЮ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ** *Филе куриное, сухари панировочные, сыр российский, ветчина, яйцо, масло подсолнечное, соль Б-25,8г,Ж-12,3г, У-6,2г, ЭЦ-326,8ккал*	**120**	**150,00**
5	**КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ"** *Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, соль , масло подсолнечное Б-18,93г, Ж-20,3г, У-10,29г, ЭЦ-288,79ккал*	**100**	**120,00**
6	**КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ** *Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-11,16г, Ж-8,52г, У-10,2г, ЭЦ-162ккал*	**80**	**110,00**
7	**КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ** *Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-13,95г, Ж-10,65г, У-12,75г, ЭЦ-202,5ккал*	**100**	**120,00**
8	**КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ** *Кура филе грудки б/к зам,Масло сливочное,Яйцо столовое, Сухари панировочные, Соль пищевая, Масло подсолнечное, Зелень св Б-20,8г, Ж-32,9г, У-10,70г, ЭЦ-421,6ккал*	**100**	**130,00**
10	**МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ** *Кура грудка филе размороженная ПФ, батон белый ,Масло подсолнечное ,яйцо столовое ,Сухари панировочные Б-13,56г, Ж-5,54г, У-72,18г, ЭЦ-171,00ккал*	**100**	**90,00**
11	**КУРА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ** *Филе куриное, картофель , лук репчатый, сыр полутвёрдый 45%м д ж., сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккл*	**50/150**	**140,00**
12	**КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ** *Голень куриная,чеснок свежий, соль, масло подсолнечное Б-25,00г, Ж-27,16г, У-7,3г, ЭЦ-189,2ккал*	**100**	**80,00**
13	**КУРИНОЕ БЕДРО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЧЕСНОКОМ** *Бедро куриное, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное Б-30,00г, Ж-32,6г, У-8,7г, ЭЦ-227,1ккал*	**120**	**100,00**
14	**КУРИНОЕ ФИЛЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ** *Филе куриное,картофель, яйцо, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г,У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал*	**100**	**130,00**
15	**КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ НА "КУКУРУЗНОЙ ПОДУШКЕ"** *Филе куриное, крупа кукурузная, капуста брокколи, капуста цветная, морковь свежая, сыр,молоко, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г,У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал*	**200**	**150,00**
16	**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ** *Филе куриное, лук репчатый, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло подсолнечное Б-27,6г, Ж-5,4г,У-3,8г, ЭЦ-182ккал*	**80/40**	**150,00**
17	**ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ОВОЩАМИ** *Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, соус "Школьный", соль, масло подсолнечное Б-13,46г, Ж-12,16г,У-10,3г, ЭЦ-201,4ккал*	**75**	**110,00**
18	**ПАЭЛЬЯ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ** *Рис пропаренный, филе куриное, лук репчатый, морковь, перец болгарский сладкий, фасоль стручковая, кукуруза консервированная, помидоры свежие, масло подсолнечное, чеснок свежий, петрушка свежая, соль Б-8,21г, Ж-17,1г,У-36,1г, ЭЦ-345,4ккал*	**240**	**150,00**

19	**ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ** *Рис шлифованный, филе куриное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, чеснок свежий, томатная паста, соль Б-8,42г, Ж-10,28г,У-22,56г, ЭЦ-215,88ккал*	**150**	**110,00**
20	**СУФЛЕ КУРИНОЕ** *Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, масло сливочное, соль, масло подсолнечное Б-10,58г, Ж-5,35г,У-2,4г, ЭЦ-99ккал*	**60**	**100,00**
21	**ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ** *Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, сыр полутвёрдый 45%м.д ж., соус "Школьный", соль, масло подсолнечное Б-24,2г, Ж-33,1г,У-4,89г, ЭЦ-330ккал*	**100**	**130,00**
22	**ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ** *Филе куриное, помидоры свежие, соль, масло подсолнечное, сыр п/твердый 45% м.д ж., яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная Б-10,9г,Ж-11,0г,У-20,0г,ЭЦ-279,0 ккал*	**80/40**	**150,00**
23	**ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ** *Филе куриное, лук репчатый морковь, соль, масло подсолнечное, сыр п/твердый 45% м.д ж., яйцо, соус "Школьный",мука пшеничная Б-10,7г,Ж-11,2,0г,У-20,8г,ЭЦ-281,0 ккал*	**80/20**	**140,00**
24	**ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В СОУСЕ МОЛОЧНОМ** *Филе куриное , Батон, Молоко, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, соль Б-13,1г, Ж-5,46 г, У-19,4г, ЭЦ-207ккал*	**100/30**	**100,00**
25	**ФРИКАСЕ ИЗ КУРЫ** *Филе куриное, Масло подсолнечное, мука пшеничная, молоко, лук репчатый Б-12,21г, Ж-10,25г, У-3,13г, ЭЦ-143,24ккал*	**50/50**	**100,00**
26	**ШАШЛЫК КУРИНЫЙ** *Филе куриное, лук репчатый, лимонная кислота, масло подсолнечное Б-24,16г, Б-21,95г,У-2,05г, ЭЦ-285,6ккал*	**80**	**120,00**
27	**СКОВОРОДКА МЯСА ПТИЦЫ** *Кура филе грудки б/к зам ,Масло подсолнечное ,Яйцо столовое ,Сыр твердый Гауда/ Российский ,Мука пшеничная в/с ,Лук репчатый св ,Картофель очищенный ПФ ,Соль пищевая ,Томаты ,Молоко пастеризованное, Б-22,80г, Ж-11,80г, У-14,40г, ЭЦ-225,10ккал*	**200**	**150,00**
28	**НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ** *Кура* *филе грудки б/к зам, Яйцо столовое, Мука пшеничная в/с, Сухари панировочные кг, Масло подсолнечное, Соль пищевая Б-21,90г, Ж-13,90г, У-4,50г, ЭЦ-229,90ккал*	**100**	**130,00**
30	**ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО** *Филе куриное (грудка) сухари панировочные, яйцо куриное, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал*	**100**	**130,00**

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

1	**БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ** *Филе* *минтая, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал*	**100**	**90,00**
2	**КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ"** *Филе минтая, морковь свежая, лук репчатый, батон, яйцо, молоко, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал*	**100**	**90,00**
3	**ВАТРУШКА РЫБНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ** *Филе минтая, батон, молоко, морковь свежая, масло сливочное, сыр, яйцо, мука пшеничная, масло подсолнечное,соль Б-9,8г, Ж-8,65г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал*	**90**	**100,00**
4	**РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ (МИНТАЙ)** *Филе минтая, батон, яйцо, лук репчатый, мука пшеничная, масло подсолнечное,соль Б-8,2г, Ж-7,8г, У-11,2г, ЭЦ-167,3ккал*	**90**	**110,00**
5	**РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ (МИНТАЙ)** *Филе минтая, мука пшеничная, лук репчатый, масло подсолнечное,соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал*	**100/25**	**110,00**
6	**РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-РУССКИ (С КАРТОФЕЛЕМ)** *Филе минтая, яйцо, сыр полутвёрдый 45%м.д ж., мука пшеничная, лук репчатый, картофель, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-8,77г, Ж-6,52г, У-10,87г,ЭЦ -137,25*	**40/110**	**130,00**
7	**РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ (МИНТАЙ)** *Филе минтая, мука пшеничная,яйцо, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый 45%м.д ж., соус "Школьный", соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал*	**100**	**120,00**
8	**РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ** *Филе минтая, молоко, масло сливочное, яйцо, мука пшеничная, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал*	**50/40**	**100,00**
9	**РЫБНЫЕ НАГЕТСЫ** *Минтай* *филе б/к св м ,Мука пшеничная в/с ,Яйцо столовое , сухари панировочные , Масло подсолнечное ,Соль пищевая* Б-17,90г, Ж-10,90г, У-5,0г, ЭЦ-189,60ккал	**100**	**100,00**

10	**ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ** *Филе минтая, молоко, лук репчатый, яйцо, масло подсолнечное, яйцо, сухари панировочные, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал*	**100**	**90,00**
11	**ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ** *Филе минтая, крупа рисовая, молоко, лук репчатый,морковь свежая,томат-паста, масло подсолнечное, крахмал картофельный, мука пшеничная кислота лимонная, сахар, соль Б-8,17г, Ж-6,85г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал*	**90/30**	**90,00**

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

1	**ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ СВИНИНЫ** *Свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал*	**150**	**130,00**
2	**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ** *Свинина б/к, лук репчатый, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло сливочное Б-27,6г, Ж-5,4г,У-3.8г, ЭЦ-182ккал*	**80/40**	**140,00**
3	**МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ** *Свинина б/к,сыр полутвёрдый 45% м.д. ж, лук репчатый, картофель, соус "Школьный", масло подсолнечное Б-10,64г, Ж-17,74г, У-10,12г,ЭЦ -242,00ккал*	**50/100**	**135,00**
4	**ПЛОВ СО СВИНИНОЙ** *Свинина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль Б-20,9г, Ж-8,6г, У-40,1г,ЭЦ -326,00ккал*	**150**	**110,00**
5	**ПОДЖАРКА ИЗ СВИНИНЫ** *Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, соль Б-16,7г, Ж-9,0г, У-2,3г ЭЦ -189,2ккал*	**50/15**	**90,00**
6	**СВИНИНА "БОГАТЫРСКАЯ"** *Свинина б/к, рис, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль Б-19,2г, Ж-9,9г, У-0,4г,ЭЦ -171ккал*	**80**	**100,00**
7	**СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ** *Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, сахар, соль, кислота лимонная, сухари панировочные Б-16,7г, Ж-9,0г, У-2,3г,ЭЦ -189,2ккал*	**50/50**	**100,00**
8	**СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ** *Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый,сыр полутвёрдый 45% м.д ж, томатная паста, сахар, соль, кислота лимонная,сухари панировочные Б-17,8г, Ж-6,5г, У-8,8г,ЭЦ -170,0ккал*	**70/40**	**130,00**
9	**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ** *Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, кислота лимонная, соль Б-31,5г, Ж-29,6г, У-2,05г,ЭЦ -386,2ккал*	**100**	**130,00**
10	**ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ СВИНИНЫ** *Свинина б/к, батон пшеничный, яйцо, масло подсолнечное, соль Б-19,1г, Ж-20,86г, У-8,26г,ЭЦ -254,45ккал*	**100**	**135,00**
11	**ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ** *Свинина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная, соль* Б-21,5г, Ж-19,6г, У-12,05г,ЭЦ -256,2ккал	**50/50**	**100,00**

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

1	**ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ** *Говядина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста,соль, чернослив, соль Б-16,8г, Ж-17,0г, У-20,2г,ЭЦ -220ккал*	**50/50**	**140,00**
2	**ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ** *Говядина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная, соль Б-15,1г, Ж-15,3г, У-3,5г,ЭЦ -134ккал*	**50/50**	**130,00**
3	**ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯДИНОЙ** *Говядина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-16,9г, Ж-16,1г, У-13,4г, ЭЦ-266,00ккал*	**150**	**150,00**
4	**ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГОВЯДИНОЙ, СОУС СМЕТАННЫЙ** *Говядина б/к, свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, сухари панировочные, мука пшеничная,соль, сметана Б-9,20г,Ж-7,40г,У-13,3г, ЭЦ-207,7ккал*	**150/30**	**150,00**
5	**КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ** *Говядина б/к, батон, масло подсолнечное, лук репчатый,соль, сухари панировочные Б-10,5г, Ж-10,7г, У-8,82г,ЭЦ -175,2ккал*	**90**	**120,00**
6	**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ** *Говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное, мука пш,морковь, лук репчатый, т/ паста, сахар, кислота лимонная,соль, масло сливочное Б-37,6г, Ж-5,4г,У-3,8г ЭЦ-182,0ккал*	**80/40**	**160,00**
7	**РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ** *Говядина б/к, батон, масло сливочное, лук репчатый, яйцо, петрушка, сухари панировочные, масло подсолнечное Б-12,3г, Ж-7г, У-11,5г,ЭЦ -146ккал*	**100**	**100,00**

ВТОРЫЕ БЛЮДА СМЕШАННЫЕ

1	**ВАТРУШКА МЯСНАЯ С ОВОЩАМИ (СВИНИНА, ГОВЯДИНА)** *Говядина б/к, свинина б/к, батон, лук репчатый, морковь, сыр полутвёрдый 45%м.д ж, соус "Школьный", масло растительное, соль Б-12,2г,Ж-13,1г,У-10,6г, ЭЦ-208,2ккал*	**90**	**110,00**
2	**ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ** *Капуста белокочанная, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль*	**150**	**95,00**
3	**ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ, РИСОМ И СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ** *Капуста белокочанные, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная, сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-10,6г, Ж-10,1г, У-9,2г, ЭЦ -170,00ккал*	**150/20**	**110,00**
4	**КОТЛЕТЫ "МОСКОВСКИЕ"** *Говядина б/к,батон, лук репчатый, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-8,53г,Ж-8,4г,У-22,4г, ЭЦ-199,33ккал*	**100**	**100,00**
5	**КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ** *Говядина б/к, свинина б/к, батон, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-10,85г,Ж-7,77г,У-16,35г, ЭЦ-178,73ккал*	**100**	**95,00**
6	**КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ** *Говядина б/к, свинина б/к, батон, лук репчатый, яйцо, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-10,4г,Ж-12,6г,У-7,70г, ЭЦ-185,50ккал*	**80**	**90,00**
7	**МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ** *Свинина б/к зам ,Кура грудка филе размороженная ПФ, батон белый ,Масло подсолнечное ,яйцо столовое ,Сухари панировочные Б-18,79г, Ж-8,56г, У-70,70г, ЭЦ-182,00ккал*	**100**	**150,00**
8	**МАНТЫ НА ПАРУ** *Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо, зелень, масло сливочное Б-9,2г,Ж-5,5г,У-15,6г, ЭЦ-148,70ккал*	**200**	**150,00**
9	**ПАСТА "БОЛОНЬЕЗЕ" ПО - ШКОЛЬНОМУ** *Макаронные изделия, говядина б/к, лук репчатый, морковь,мука пшеничная, томатная-паста, масло подсолнечное, соль Б-13,92г,Ж-18,0г,У-30,72,6г, ЭЦ-340,56ккал*	**240**	**150,00**
10	**ПАСТА КАРБОНАРА "ПО-ШКОЛЬНОМУ"** *Макаронные изделия, ветчина, мука пшеничная, молоко, сыр полутвёрдый 45%м.д ж., масло сливочное, соль Б-16,6г,Ж-20,3г,У-47,16г, ЭЦ-438,3ккал*	**250**	**130,00**
11	**ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ** *Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо,молоко, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-14,4г,Ж-18г,У-37,54г, ЭЦ-368,8ккал*	**200**	**150,00**
12	**ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ (П/Ф)** *Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо,вода, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-11,4г,Ж-15,2г,У-36,0г, ЭЦ-342,7ккал*	**200**	**140,00**
13	**ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ** *Говядина б/к, свинина б/к,батон, мука пшеничная, лук репчатый сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-7,1г,Ж-10,21г,У-15,56г, ЭЦ-190,2ккал*	**60/50**	**80,00**
14	**ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕНЫЙ МЯСНОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ** *Говядина б/к, свинина б/к, батон, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-12,55г,Ж-11,77г,У-11,63г, ЭЦ-245,6ккал*	**100**	**110,00**

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ПЕЧЕНИ

1	**ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ** *Печень говяжья, батон нарезной, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-8,9г,Ж-8,5г,У-6,2г, ЭЦ-137,00ккал*	**50**	**50,00**
3	**ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ** *Печень говяжья зам кг , Мука пшеничная в/с ,Лук репчатый св ,Морковь св ,Масло подсолнечное ,Соус Весна кг ,Соль пищевая* Б-14,5г, Ж-11,84г, У-15,770г, ЭЦ-227,62ккал	**100**	**110,00**
4	**ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ** *Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная,лук репчатый, соль Б-18,3г,Ж-16,7г,У-3,2г, ЭЦ-236,00ккал*	**75/15**	**100,00**
5	**ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ** *Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная, сметана, томатная паста, соль Б-13,4г,Ж-9,6г,У-5,9г, ЭЦ-163,00ккал*	**50/50**	**80,00**

	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ		
1	**ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ** *Картофель, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль* *Б-9,2г,Ж-14,2г,У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал*	150	65,00
2	**ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ** *Перец сладкий, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло подсолнечное, мука пшеничная, сметана, соль Б-9,2г,Ж-14,2г,У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал*	120	100,00

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГАСТРОНОМИИ

1	**САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ** *Б-10,3г, Ж-21,2г, У-13,2г, ЭЦ-133ккал*	100	60,00
2	**СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ** *Б-5,6г, Ж-12,2г, У-0.2г, ЭЦ-133 ккал*	50	40,00

ГАРНИРЫ

1	**БУЛГУР С ОВОЩАМИ** *Булгур, морковь, масло сливочное, кукуруза консервированная, Б-5,1г,Ж-2,7г,У-33,70г, ЭЦ-*	150	60,00
2	**КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ КВАШЕНОЙ** *Капуста квашеная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное,соль Б-3,2г,Ж-5,3г,У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал*	150	50,00
3	**КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ СВЕЖЕЙ** *Капуста белокочанная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное,соль Б-3,2г,Ж-5,3г,У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал*	150	50,00
4	**КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СОУСОМ** *Картофель свежий, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый 45%м.д ж ,соль* *Б-4,35г,Ж-5,37г,У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал*	150	65,00
5	**КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ** *Картофель, масло сливочное. Соль Б-2,88г,Ж-5,3г,У-22,80г, ЭЦ-151,90ккал*	150	50,00
6	**КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ "АЙДАХО"** *Картофель свежий, масло подсолнечное, соль Б-4,35г,Ж-5,37г,У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал*	150	60,00
7	**КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ** *Картофель свежий, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, соль* *Б-5,8г,Ж-11,6г,У-21,4г, ЭЦ-214,5ккал*	150	60,00
8	**КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ** *Крупа гречневая, масло сливочное,соль Б-3,6г,Ж-5,6г,У-37,7г, ЭЦ-206,00ккал*	150	40,00
9	**КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ (С ОВОЩАМИ)** *Греча крупа, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый св, Соль пищевая* *Б-3,6г,Ж-4,6г, У-10,4г, ЭЦ-97,4ккал*	150	45,00
10	**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ** *Макаронные изделия, масло сливочное, соль* *Б-5,0г,Ж-4,8г,У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал*	150	40,00
11	**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ** *Макаронные изделия, соль, масло сливочное, сыр полутвёрдый 45%м.д ж, соль* *Б-5,0г,Ж-4,8г,У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал*	150/25	75,00
12	**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** *Картофель, молоко, масло сливочное, соль Б-3,1г,Ж-5,4г,У-20,3г, ЭЦ-141,00ккал*	150	60,00
13	**РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ** *Картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,5г,Ж-6,7г,У-11,5г, ЭЦ-119,00ккал*	150	60,00
14	**РАГУ ОВОЩНОЕ С БАКЛАЖАНАМИ** *Баклажаны, помидоры, лук репчатый, картофель, масло подсолнечное, соль* *Б-4,00г,Ж-7,76г,У-11,68г, ЭЦ-132,80ккал*	120	110,00
15	**РИС ОТВАРНОЙ** *Крупа рисовая, масло сливочное Б-3,7г,Ж-6,30г,У-32,8г, ЭЦ-203,00ккал*	150	40,00
16	**РИЗОТТО (РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ)** *Крупа рисовая, масло сливочное,масло подсолнечное, кукуруза консервированная, морковь свежая, соль Б-3,7г,Ж-12,60г,У-32,8г, ЭЦ-245,30ккал*	150	50,00
17	**РИС ПРИПУЩЕННЫЙ ПО-МЕКСИКАНСКИ** *Крупа рисовая, масло сливочное, лук репчатый, морковь свежая, перец сладкий, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль Б-3,7г,Ж-8,0г,У-31,2г, ЭЦ-212,0ккал*	150	50,00

НАПИТКИ

1	**КАКАО С МОЛОКОМ** *Какао-порошок, молоко, сахар Б-2,9г, Ж-2,5г, У-19,6г, ЭЦ-134ккал*	200	25,00
2	**КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ (АПЕЛЬСИНОВ, МАНДАРИНОВ, ЯБЛОК, ГРУШ)** *Свежие фрукты(апельсины, мандарины, яблоки, груши), сахар* *Б-0,05г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал*	200	30,00
3	**КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (ИЗЮМ/ КУРАГА/ЧЕРНОСЛИВ/КОМПОТНАЯ СМЕСЬ)** *Компотная смесь/изюм/курага/чернослив, сахар Б-0,5г, Ж-0,1г, У-28,1г, ЭЦ-102,8ккал*	200	30,00
4	**КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК** *Кофейный напиток, молоко, сахар Б-1,5г, Ж-1,3г, У-22,4г, ЭЦ-107ккал*	200	25,00
5	**НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ** *Клюква протертая с сахаром, вода Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал*	200	40,00
6	**НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ** **Брусника** *протертая с сахаром, вода Б-0,5г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал*	200	40,00
7	**ПРЯНЫЙ НАПИТОК С ВИШНЕВЫМ СОКОМ** *Апельсины,Корица молотая,Сок фруктовый* Б-1,9г, Ж-0,1г, У-32,80г, ЭЦ-139,40ккал	200	100,00
8	**НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА** *Плоды шиповника сушеные, сахар Б-0,7г, Ж-0,3г, У-24,4г, ЭЦ-103ккал*	200	30,00
9	**СОК ФРУКТОВЫЙ** *Б-1,0г, Ж-0,2г, У-19,17г, ЭЦ-90,0ккал*	200	30,00
10	**ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ** *Чай листовой, сахар Б-0,20г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал*	200	10,00
11	**ЧАЙ ЯГОДНЫЙ** *Чай лист, кг шт , Клюква протертая с сахаром, Б-05г, Ж-01г, У-10,5г, ЭЦ-44ккал*	200	15,00
12	**ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ** *Чай листовой, сахар, лимон Б-0,2г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал*	200/7	15,00

ХЛЕБ/БАТОН

1	**БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ** *Б-2,0г, Ж-1,16г, У-12,99г, ЭЦ-68ккал*	25	5,00
2	**ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ** *Б-2,0г, Ж-1,06г, У-12,75г, ЭЦ-57,5ккал*	25	5,00

ДЕСЕРТЫ

1	**ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ МНОГОСЛОЙНОЕ** *Фрукты свежие (апельсины, мандарины, груши) , сок фруктовый, сахар, желатин, кислота лимонная Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал*	100	55,00
2	**ЖЕЛЕ ЯГОДНОЕ С ЙОГУРТОМ** *Йогурт, клюква с сахаром протертая, сахар, желатин, кислота лимонная* *Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал*	100	80,00
3	**ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ** *Яблоки, сахар Б-0,67г, Ж-2,22г, У-20,78г, ЭЦ-106,33ккал*	100	50,00

ФРУКТЫ

1	**АПЕЛЬСИН** *Б-1,4г, Ж-0,3г, У-12,1г, ЭЦ-64ккал*	170	45,00
2	**ГРУША** *Б-0,4г, Ж-0,0г, У-10,3г, ЭЦ-47ккал*	130	45,00
3	**МАНДАРИН** *Б-0,8г, Ж-0,2г, У-7,5г, ЭЦ-38ккал*	100	45,00
4	**ЯБЛОКО** *Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал*	120	45,00