

СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы № 96  
 Ф.И.О. *В.И.Смирнов*



УТВЕРЖДЕНО  
 Генеральный директор  
 АО "Комбинат питания НЕВА"  
 С.Н.Филиппов  
 Д.И.В.  
 документов  
 НЕВА  
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



**МЕНЮ (Льготное)  
 1 день**

**01 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,10 г, У - 2,00г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/15/10	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> 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	<b>Гуляш</b> 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"</b> Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Морковь, Лук репчатый Б - 4,8 г, Ж - 6,13г, У - 13,86 г, ЭЦ - 129,86 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 86,0 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж - 0,1г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 5,92 г, Ж - 5,08г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> Мука пшеничная, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Изюм, Маргарин, Масло подсолнечное Б - 8,62 г, Ж - 14,40г, У - 61,55г, ЭЦ - 329,80ккал

Главный технолог

*[Handwritten signature]*

Зав. производством

*[Handwritten signature]*



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 96  
Ф.И.О. *Машинистовская И.В.*

*И.В. Машинистовская*



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО «Комбинат питания НЕВА»

С.И. Филиппов

## МЕНЮ (Льготное)

2 день

02 сентября

2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Огурцы свежие, Масло подсолнечное, Сахар, Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 68,50 ккал
200/10/10	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> 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 - 159,70 ккал
100	<b>Шницель рубленый мясной</b> 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	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 7,3 г, Ж - 5,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал
200	<b>Компот из сухофруктов</b> Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон нарезный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

*И.В. Машинистовская*

Зав. производством

*С.И. Филиппов*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 96  
Ф.И.О. *Михайловский*



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



МЕНЮ (Льготное)

3 день

03 сентября

2025 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Лук репчатый Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> 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	<b>Котлета рубленая из филе куриного</b> 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	<b>Ризотто (рис с овощами)</b> 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	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,60 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	<b>Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 6,92 г, Ж - 6,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	<b>Булочка "домашняя"</b> мука пшеничная, дрожжи, Соль, Сахар, маргарин, масло подсолнечное, молоко, яйцо куриное Б7,2г, Ж-10,8г, У-49,80г, ЭЦ-300,80ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 96

Ф.И.О. *Михайлова И.В.*



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов



**МЕНЮ (Льготное)**

**4 день**

**04 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
80/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное Б - 3,55 г, Ж - 8,75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00ккал
250/10	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, лавровый лист, Укроп, Охла куриное Б - 4,4г, Ж - 2,9 г, У - 16,15г, ЭЦ - 125,7 ккал
100/20	<b>Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами</b> 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	<b>Картофель отварной</b> Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 3,83г, Ж - 7,06г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж.2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00ккал
100	<b>Плюшка "Московская"</b> 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

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*



**МЕНЮ (Льготное)  
5 день**

**05 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Винегрет овощной</b> 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	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы соленые, 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	<b>Голубцы ленивые</b> 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	<b>Напиток из протертой брусники</b> Брусника протертая с сахаром, Сахар-песок, Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 24,10г, ЭЦ - 95,20ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> 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 № 96  
 Ф.И.О. *Маслова И.В.*



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

**МЕНЮ (Льготное)**  
**7 день**  
**08 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b> 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	<b>Пазля с курицей</b> 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 - 431,67 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,8г, ЭЦ - 86,00 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8г, Ж- 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> 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	<b>Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог *Рябенко*

Зав. производством *Андреев*



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 96  
Ф.И.О. *Миницкая И.В.*



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
Ф.И.О. *Филиппов*

**МЕНЮ (Льготное)**

**8 день**

**09 сентября — 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат витаминный</b> 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	<b>Суп рыбный с картофелем и перловой крупой</b> 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	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> 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	<b>Каша гречневая "по-домашнему"</b> Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,86г, ЭЦ - 120,86ккал
200	<b>Напиток из шиповника</b> Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8г, ЭЦ - 44,4ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	<b>Булочка домашняя</b> 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 № 96  
 Ф.И.О. *Машинцева И.В.*



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



**МЕНЮ (Льготное)**  
**9 день**  
**10 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным</b> Свекла свежая, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 60,66 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Капуста Белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек золотый консерв., Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная (филя), Сметана, Лавровый лист Б - 6,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,90г, ЭЦ - 112,10ккал
120	<b>Печень по-строгановски</b> 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 - 104,30ккал
200	<b>Булгур с овощами</b> Булгур, Масло сливочное, Соль, морковь, Кукуруза консервированная, Б - 0,8 г, Ж - 3,0г, У - 42,70 г, ЭЦ - 239,06ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 67,80 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,6 г, Ж - 2,50г, У - 30,60г, ЭЦ - 139 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 26,08 г, ЭЦ - 138 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,4г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1г, Ж - 2,6 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 48,8г, ЭЦ - 201,0ккал

Главный технолог

*[Handwritten signature]*

Зав. производством

*[Handwritten signature]*



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 96

Ф.И.О. *Михайловский ИВ*

*Михайловский ИВ*



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

АО "Комбинат питания "НЕВА"

*Николаев Филиппов*

**МЕНЮ (Льготное)**

**10 день**

**11 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 6-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат "Мозайка"</b> Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Кукуруза консервированная, Масло подсолнечное Б - 5,8 г, Ж - 0,0г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,06ккал
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> 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 - 0,05г, Ж - 7,20г, У - 15,00г, ЭЦ - 170,8 ккал
300	<b>Паста Болоньезе "по-школьному"</b> 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 - 15,16г, У - 41,85 г, ЭЦ - 200,35ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 70,00 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,30г, ЭЦ - 107,50 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Масло подсолнечное, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,00г, У - 37,20г, ЭЦ - 246,00 ккал

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 96  
Ф.И.О. *Михайловская И.В.*



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
питания НЕВА"  
С.Н. Филиппов

**МЕНЮ (Льготное)**

**11 день**

**12 сентября**

**2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> 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	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 6,2 г, Ж - 4,4 г, У - 20,75 г, ЭЦ - 147,40 ккал
300	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b> Свинина см, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 15,62 г, Ж - 18,67 г, У - 29,00 г, ЭЦ - 346,71 ккал
200	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 6,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,63 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы № 96  
 Ф.И.О. *Михайловская И.В.*



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

**МЕНЮ (Льготное)  
 14 день**

**16 сентября 2025 г.**

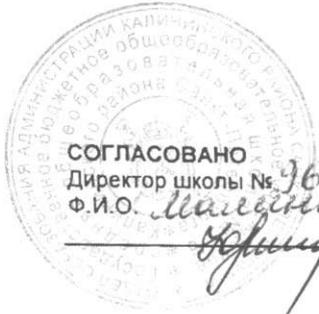
Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Огурцы свежие, Масло подсолнечное, Сахар, Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 88,50 ккал
200/10/10	<b>Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной</b> 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	<b>Шницель рубленый мясной</b> 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	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макароны, Масло сливочное, Соль Б - 7,3 г, Ж - 6,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал
200	<b>Компот из сухофруктов</b> Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,40 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал

Главный технолог

*[Handwritten signature]*

Зав. производством

*[Handwritten signature]*



СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы № 76  
 Ф.И.О. *Малешиной И.В.*  
*Иванов*



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

**МЕНЮ (Льготное)  
 15 день**

**17 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Лук репчатый Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> 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	<b>Котлета рубленая из филе куриного</b> 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	<b>Ризотто (рис с овощами)</b> 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	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	<b>Молоко в м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,56 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал
100	<b>Булочка "домашняя"</b> мука пшеничная, 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

*[Handwritten signature]*

Зав. производством

*[Handwritten signature]*





СОГЛАСОВАНО  
 96  
 Директор школы №  
 Ф.И.О. *Семичевская*



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

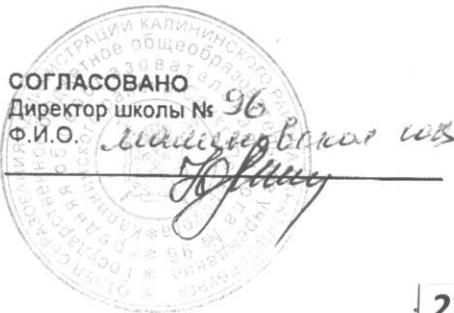
**МЕНЮ (Льготное)  
 17 день**

**19 сентября 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Винегрет овощной</b> Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,40 г, Ж - 8,20 г, У - 6,00г, ЭЦ - 110,00ккал
250/10/5	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы соленые, 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 - 170,00ккал
300	<b>Голубцы ленивые</b> Голыдица с/м, Спинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 17,14г, Ж - 14,40 г, У - 27,06г, ЭЦ - 310,37 ккал
200	<b>Напиток из протертой брусники</b> Брусника протертая с сахаром, Сахар-песок, Б - 0,5г, Ж - 0,1 г, У - 24,10г, ЭЦ - 05,20ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 02 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38 г, ЭЦ - 107,66ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> Мука пшеничная, Сахар, Масгарин, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 37,20 г, ЭЦ - 248,00ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_



**МЕНЮ (Льготное)  
 19 день**

**22 сентября — 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 2,0г, ЭЦ - 11,00 ккал
250/10	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b> 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	<b>Пазля с курицей</b> 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	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,8г, ЭЦ - 86,00ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8г, Ж - 0,1 г, У - 7,5г, ЭЦ - 38,00 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> 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	<b>Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1г, Ж- 2,5 г, У - 4,9г, ЭЦ - 87,00 ккал

Главный технолог

*Васильева*

Зав. производством

*Андреев*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 56  
Ф.И.О. *Машинская И.В.*



МЕНЮ (Льготное)  
20 день

23 сентября 2025 г.



УТВЕРЖДЕНО

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

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат витаминный</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь, Яблоки свежие, Сахар, Лимонная кислота, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 5,33г, У - 7,66 г, ЭЦ - 67,66 ккал
250/20	<b>Суп рыбный с картофелем и перловой крупой</b> Лингши 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 - 16,80 г, ЭЦ - 132,40 ккал
100/20	<b>Тотфтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина с/м, Свиная с/м, Батон, Лук порейный, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Томатный соус, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 10,05 г, У - 10,67 г, ЭЦ - 170,68ккал
200	<b>Каша гречневая "по-домашнему"</b> Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное Б - 4,0 г, Ж - 6,13 г, У - 13,89г, ЭЦ - 129,85ккал
200	<b>Напиток из шиповника</b> Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 0,8г, ЭЦ - 44,4ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,65г, У - 30,00 г, ЭЦ - 139,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,00 г, ЭЦ - 130 ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 1,83 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал
100	<b>Булочка домашняя</b> Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 7,20г, Ж - 10,0 г, У - 40,00г, ЭЦ - 300,00 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 96  
Ф.И.О. *Мажневская ИВ*

*Ирина*



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
С.Н. Филиппов  
10/09/2025  
ЛИСТ  
ДОКУМЕНТОВ

**МЕНЮ (Льготное)  
21 день**

**24 сентября — 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным</b> Свекла свежая, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,40 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 ккал
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> 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	<b>Печень по-строгановски</b> 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	<b>Булгур с овощами</b> Булгур, Масло сливочное, Соль, морковь, Кукуруза консервированная, Б - 6,8 г, Ж - 3,6г, У - 42,70 г, ЭЦ - 238,66ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87,80 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,4г, Ж - 0,3 г, У - 10,30 г, ЭЦ - 47,00 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж 2,5%.е индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8г, ЭЦ - 201,6ккал

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы № 96  
Ф.И.О. Муромовская ИВ



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

**МЕНЮ (Льготное)  
22 день**

**25 сентября — 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат "Мозайка"</b> Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0г, У - 7,0 г, ЭЦ - 120,06ккал
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> 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 - 0,85г, Ж - 7,20г, У - 15,00г, ЭЦ - 170,0 ккал
300	<b>Паста Болоньезе "по-школьному"</b> 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	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 76,00 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,80 г, Ж - 2,55г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4ккал
200	<b>Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 5,92 г, Ж - 5,08 г, У - 9,38г, ЭЦ - 107,56 ккал
75	<b>Сдоба обыкновенная</b> 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 № 96  
 ф.и.о. Михайловский И.В.  
Иванов



УТВЕРЖДЕНО  
 Генеральный директор  
 питания НЕВА"  
 С.Н. Филиппов

**МЕНЮ (Льготное)  
 23 день**

**26 сентября — 2025 г.**

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год
100	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6г, Ж - 5.1 г, У - 7.7 г, ЭЦ - 83,00ккал
250/10	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> 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	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b> Свиная см, 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	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0.1 г, У - 23.5 г, ЭЦ - 97.2 ккал
60	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60г, ЭЦ - 138,00ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,2г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал
100	<b>Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,1г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,63 г, Ж - 20,1 г, У - 28,20 г, ЭЦ - 101,60ккал

Главный технолог

Иванов

Зав. производством

Иванов