

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
Филиппов С.Н.5 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
29.05 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
<b>Макаронные изделия отварные с сыром</b>	
180/15	Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 10,08 г, Ж - 6,09 г, У - 20,05 г, ЭЦ - 167,64 ккал
<b>Какао с молоком</b>	
200	Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 133,9 ккал
<b>Апельсин свежий</b>	
100	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
<b>Вафли</b>	
20	Б - 1,44 г, Ж - 1,92 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 62 ккал
Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Винегрет овощной</b>
60	Картофель, Свекла, Морковь, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,81 г, Ж - 4,72 г, У - 4,6 г, ЭЦ - 74 ккал
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и гречками</b>	
200/10/20	Картофель, Горох лущенный, Лук репчатый, Морковь свежая, Соль, Масло подсолнечное, Курица, Батон пшеничный Б - 4,55 г, Ж - 15,1 г, У - 27,38 г, ЭЦ - 163,56 ккал
<b>Птица тушеная в соусе с овощами</b>	
280	Филе куриной грудки, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый в/с, Сметана, Мука пшеничная, Масло подсолнечное, Соль Б - 16,6 г, Ж - 6,5 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 344 ккал
<b>Компот из апельсиновой</b>	
200	Апельсины, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,10 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>	
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>	
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Булочка Молочная</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,6 г, Ж - 12,73 г, У - 20,96 г, ЭЦ - 223,73 ккал
<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>	
200	Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
<b>Нектарин свежий</b>	
100	Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

Немова

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



6 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
01.06. 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
150	<b>Каша пшеничная молочная</b>
	Крупа пшеничная, Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 10,42 г, Ж - 8,63 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 141,95 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b>
	Чай черный листовой, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b>
	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
60	<b>Пряник</b>
	Б - 3,60 г, Ж - 1,80 г, У - 46,80 г, ЭЦ - 201,60 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих помидоров</b>
60	Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,6 г, Ж - 6,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 65,0 ккал
200/35	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>
	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Говядина с/м, Свинина с/м, Яйцо куриное, Лавровый лист, Зелень Б - 4,15 г, Ж - 1,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 112,66 ккал
100/20	<b>Филе рыбы припущенное, соус польский</b>
	Минтай филе с/м, Лук репчатый, Масло сливочное, Яйцо куриное, Укроп свежий, Кислота лимонная, Соль Б - 14,63 г, Ж - 13,75 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 259,4 ккал
150	<b>Ризотто (рис с овощами)</b>
	Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зелёный к/с, Кукуруза к/с, Соль Б - 2,9 г, Ж - 6,23 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 146,7 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b>
	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	<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

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Ватрушка с повидлом</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,84 г, ЭЦ - 237,71 ккал
200	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b>
	Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 40  
Ф.И.О.

7 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
02.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с сыром</b>
15/15/25	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
200	<b>Омлет с морковью</b>
	Яйцо куриное, Молоко, Морковь, Масло сливочное, Соль Б - 7,26 г, Ж - 2,0 г, У - 39,53 г, ЭЦ - 175,53 ккал
200	<b>Кофейный напиток</b>
	Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
25	<b>Печенье</b>
	Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69,0 ккал
100	<b>Груша свежая</b>
	Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b>
60	Капуста белокочанная свежая, Огурец свежий, Морковь, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Соль, Кислота лимонная Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53 ккал
200/10	<b>Суп с вермишелью, картофелем и курицей отварной</b>
	Картофель, Макароны, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица с/м, Лавровый лист, Зелень Б - 3,76 г, Ж - 2,24 г, У - 15,74 г, ЭЦ - 94,6 ккал
100	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b>
	Говядина, Морковь, Масло подсолнечное, Молоко, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,63 г, Ж - 18,48 г, У - 1,22 г, ЭЦ - 137,46 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>
	Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль Б - 8,5 г, Ж - 2,32 г, У - 42,4 г, ЭЦ - 240,0 ккал
200	<b>Напиток из плодов шиповника</b>
	Плоды шиповника (сухие), Сахарный песок Б - 0,1 г, Ж - 0,1 г, У - 18,65 г, ЭЦ - 110,6 ккал
40	<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

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Булочка творожная</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Творог, Соль, Ванилин, Масло подсолнечное Б - 10,6 г, Ж - 12,72 г, У - 20,95 г, ЭЦ - 223,74 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>
	Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	<b>Нектарин свежий</b>
	Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 406  
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
Филиппов С.Н.8 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
03.06. 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с джемом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж- 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
Выход, г	<b>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</b>
150/5	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 13,19 г, Ж - 9,7 г, У - 15,49 г, ЭЦ - 219,07 ккал
Выход, г	<b>Чай с лимоном</b>
200	Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
Выход, г	<b>Яблоко свежее</b>
100	Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
Выход, г	<b>Вафли</b>
40	Б - 2,88 г, Ж- 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал
Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свёклы с сыром</b>
60	Свекла свежая, Сыр, Масло подсолнечное Б - 2,8 г, Ж - 5,7 г, У - 4,3 г, ЭЦ - 110,0 ккал
Выход, г	<b>Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной</b>
200/10/10	Капуста белокочанная свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Зелень, Лавровый лист Б - 1,9 г, Ж - 11,7 г, У - 44,4 г, ЭЦ - 185 ккал
Выход, г	<b>Плов из птицы</b>
280	Филе куриной грудки с/м, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Крупа рисовая, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 17,35 г, Ж - 8,99 г, У - 27,5 г, ЭЦ - 290,77 ккал
Выход, г	<b>Компот из изюма</b>
200	Изюм, Сахарный песок, Кислота лимонная Б - 0,4 г, Ж - 0,02 г, У - 26,9 г, ЭЦ - 103,2 ккал
Выход, г	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
Выход, г	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Плюшка "Московская"</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Изюм, Соль, Масло подсолнечное Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 237,76 ккал
Выход, г	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
200	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
Выход, г	<b>Абрикосы свежие</b>
100	Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.

9 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
04.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
Выход, г	<b>Макаронны, запеченные с яйцом</b>
180	Макаронные изделия, Масло сливочное, Яйцо куриное, Молоко, Соль Б - 9,72 г, Ж - 7,11 г, У - 6,45 г, ЭЦ - 128,83 ккал
Выход, г	<b>Какао с молоком</b>
200	Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 133,9 ккал
Выход, г	<b>Апельсин свежий</b>
100	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
Выход, г	<b>Пряник</b>
30	Б - 1,8 г, Ж - 0,9 г, У - 23,4 г, ЭЦ - 100,8 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих помидоров</b>
60	Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,6 г, Ж - 6,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 65,0 ккал
Выход, г	<b>Рассольник с говядиной и сметаной</b>
200/10/10	Картофель, Лук репчатый, Огурцы солёные, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 4,07 г, Ж - 10,66 г, У - 45,56 г, ЭЦ - 273,26 ккал
Выход, г	<b>Тефтели рыбные</b>
100	Минтай (филе) с/м, Батон пшеничный, Молоко, Лук репчатый, Мука пшеничная в/с, Масло подсолнечное, Соль Б - 14,09 г, Ж - 2,95 г, У - 17,16 г, ЭЦ - 151,51 ккал
Выход, г	<b>Рагу овощное (с кабачками)</b>
150	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокачанная свежая, Кабачки свежие, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Сахар-песок, Лавровый лист, Зелень Б - 3,5 г, Ж - 6,7 г, У - 11,5 г, ЭЦ - 119 ккал
Выход, г	<b>Напиток лимонный</b>
200	Лимоны свежие, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 6,4 г, ЭЦ - 68,0 ккал
Выход, г	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
Выход, г	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Ватрушка с повидлом</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,84 г, ЭЦ - 237,71 ккал
Выход, г	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
200	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
Выход, г	<b>Груша свежая</b>
100	Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



10 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
05.06 2026 г.

<b>Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год</b>	
Выход, г	<b>Бутерброд с сыром</b>
15/125	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж - 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
150	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба"</b> Крупа пшеничная, Крупа рисовая, Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 8,26 г, Ж - 3,02 г, У - 35,73 г, ЭЦ - 175,06 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный листовый, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
25	<b>Печенье</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69 ккал

<b>Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год</b>	
Выход, г	<b>Салат из солёных огурцов с луком</b>
60	Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло подсолнечное Б - 1,62 г, Ж - 3,06 г, У - 1,56 г, ЭЦ - 40,2 ккал
200/35	<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками</b> Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Минтай филе с/м, Яйцо куриное, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 3,75 г, Ж - 3,86 г, У - 11,36 г, ЭЦ - 98,87 ккал
100/120	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья с/м, Мука пшеничная в/с, Сметана, Лук репчатый, Соль, Масло подсолнечное, Томатная паста Б - 12,5 г, Ж - 13,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 242 ккал
150	<b>Картофель запечённый</b> Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б - 4,4 г, Ж - 5,4 г, У - 35,5 г, ЭЦ - 207,9 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	<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

<b>Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год</b>	
Выход, г	<b>Булочка Молочная</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,6 г, Ж - 12,73 г, У - 20,96 г, ЭЦ - 223,73 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b> Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	<b>Нектарин свежий</b> Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Немова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_



1 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
08.06. 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с сыром</b>
15/15/25	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
150/5	<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b>
	Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 8,35 г, Ж - 1,69 г, У - 27,46 г, ЭЦ - 120,06 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b>
	Чай черный листовый, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b>
	Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
40	<b>Вафли</b>
	Б - 2,88 г, Ж- 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих огурцов</b>
60	Огурцы свежие, Масло подсолнечное Б - 0,0 г, Ж - 3,00 г, У - 5,10 г, ЭЦ - 62,0 ккал
200/40	<b>Суп картофельный с фрикадельками из курицы</b>
	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Филе куриное с/м, Яйцо куриное, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 2,5 г, Ж - 2,0 г, У - 21,94 г, ЭЦ - 106,6 ккал
250	<b>Жаркое по-домашнему</b>
	Свинина окорок с/м, Картофель св, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 19,88 г, Ж - 21,5 г, У - 28,79 г, ЭЦ - 400,2 ккал
200	<b>Напиток из протёртой клюквы</b>
	Клюква протертая с сахаром, Кислота лимонная, Сахарный песок Б - 0,1 г, Ж - 0,0 г, У - 26,8 г, ЭЦ - 108,0 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Булочка "Домашняя"</b>
100	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,78 г, Ж - 12,84 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 224,42 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>
	Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b>
	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



2 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
*09.06* 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
200	<b>Омлет с зелёным горошком</b>
	Яйцо куриное, Молоко, Соль, Горошек зелёный к/с, Масло сливочное Б - 7,54 г, Ж - 4,18 г, У - 26,74 г, ЭЦ - 202,57 ккал
200	<b>Кофейный напиток</b>
	Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
100	<b>Груша свежая</b>
	Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал
50	<b>Печенье</b>
	Б - 6,0 г, Ж - 5,0 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138,0 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих помидоров</b>
60	Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,6 г, Ж - 6,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 65,0 ккал
200/10/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, птицей и сметаной</b>
	Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица с/м, Соль, Сметана, Лавровый лист, Зелень Б - 8,0 г, Ж - 5,47 г, У - 29,68 г, ЭЦ - 204,83 ккал
100	<b>Тефтели мясные с рисом</b>
	Филе куриной грудки с/м, Говядина с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Соль Б - 9,8 г, Ж - 8,4 г, У - 20,05 г, ЭЦ - 203,9 ккал
150	<b>Капуста тушёная (свежая)</b>
	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Лук репчатый, Мука пшеничная, Томатная паста, Кислота лимонная, Сахар-песок, Лавровый лист, Соль, Масло сливочное Б - 3,84 г, Ж - 6,24 г, У - 10,8 г, ЭЦ - 115,2 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b>
	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	<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

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Сдоба обыкновенная</b>
65	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 6,19 г, Ж - 7,95 г, У - 36,88 г, ЭЦ - 237,73 ккал
200	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	<b>Абрикосы свежие</b>
	Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Нелева*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О. Виноградова



3 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
10.06. 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с джемом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж - 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
150/10	<b>Пудинг из творога с молоком сгущенным</b> Творог, Соль, Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо куриное, Масло сливочное, Ванилин, Масло подсолнечное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 15,05 г, Ж - 13,6 г, У - 9,3 г, ЭЦ - 250,1 ккал
200	<b>Чай с лимоном</b> Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
35	<b>Зефир</b> Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 28,40 г, ЭЦ - 111,3 ккал
150	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж - 0,24 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 28,46 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным</b>
60	Свекла св, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,0 ккал
200/20	<b>Бульон куриный с рисом и яйцом</b> Курица с/м, Крупа рисовая, Морковь, Лук репчатый, Яйцо куриное, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 3,45 г, Ж - 2,9 г, У - 7,3 г, ЭЦ - 109,2 ккал
100	<b>Котлета рубленая из говядины, запеченная с молочным соусом</b> Говядина с/м, Батон пшеничный, Соль, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сыр Б - 11,6 г, Ж - 12,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 256 ккал
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5,65 г, Ж - 4,6 г, У - 31,3 г, ЭЦ - 127,5 ккал
200	<b>Компот из сухофруктов</b> Смесь компотная (сухофрукты), Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,10 г, Ж - 0,1 г, У - 26,4 г, ЭЦ - 108,0 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

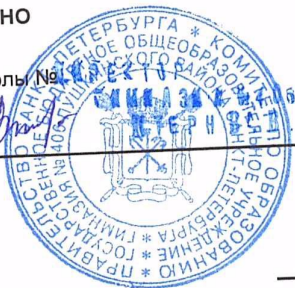
Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Пирожок с яблоком</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Соль, Молоко, Яблоки, Масло подсолнечное Б - 10,59 г, Ж - 12,73 г, У - 20,97 г, ЭЦ - 223,73 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b> Б - 1,0 г, Ж - 0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	<b>Нектарин свежий</b> Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог Рябенко

Зав. производством Николаев

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



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

4 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
11.06. 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с сыром</b>
15/15/25	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
150	<b>Каша "Янтарная"</b> Крупа пшеничная, Молоко, Яблоки свежие, Масло сливочное, Сметана, Сахар-песок Б - 7,26 г, Ж - 2,0 г, У - 39,53 г, ЭЦ - 175,54 ккал
200	<b>Кофейный напиток</b> Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
25	<b>Печенье</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69,0 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Огурец свежий порционно</b>
60	Огурец свежий Б - 0,5 г, Ж - 0,06 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 7,2 ккал
200/10/10	<b>Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной</b> Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло подсолнечное, Говядина б/к, Сметана, Лавровый лист, Соль, Зелень Б - 4,8 г, Ж - 15,25 г, У - 37,35 г, ЭЦ - 193,65 ккал
100	<b>Зразы рыбные с яйцом</b> Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Соль, Яйцо куриное, Лук репчатый, Мука пшеничная, Масло подсолнечное Б - 14,1 г, Ж - 5,8 г, У - 15,05 г, ЭЦ - 256,0 ккал
150	<b>Пюре картофельное</b> Картофель свежий, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 3,08 г, Ж - 5,33 г, У - 20,25 г, ЭЦ - 141,0 ккал
200	<b>Напиток лимонный</b> Лимоны свежие, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 6,4 г, ЭЦ - 68,0 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Ватрушка с повидлом</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,84 г, ЭЦ - 237,71 ккал
200	<b>Молоко в инд.упаковке</b> Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	<b>Абрикосы свежие</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

*Резанов*

Зав. производством

*Генерова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

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



5 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
15 06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
180/15	<b>Макаронные изделия отварные с сыром</b>
	Макаронные изделия, Масло сливочное, Сыр, Соль Б - 10,08 г, Ж - 6,09 г, У - 20,05 г, ЭЦ - 167,64 ккал
200	<b>Какао с молоком</b>
	Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 133,9 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b>
	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
20	<b>Вафли</b>
	Б - 1,44 г, Ж - 1,92 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 62 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Винегрет овощной</b>
60	Картофель, Свекла, Морковь, Огурцы соленые, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,81 г, Ж - 4,72 г, У - 4,6 г, ЭЦ - 74 ккал
200/10/20	<b>Суп картофельный с горохом, птицей и гречками</b>
	Картофель, Горох лущенный, Лук репчатый, Морковь свежая, Соль, Масло подсолнечное, Курица, Батон пшеничный Б - 4,55 г, Ж - 15,1 г, У - 27,38 г, ЭЦ - 163,56 ккал
280	<b>Птица тушеная в соусе с овощами</b>
	Филе куриной грудки, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Горошек зеленый к/с, Сметана, Мука пшеничная, Масло подсолнечное, Соль Б - 16,6 г, Ж - 6,5 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 344 ккал
200	<b>Компот из апельсиной</b>
	Апельсины, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,10 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Булочка Молочная</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,6 г, Ж - 12,73 г, У - 20,96 г, ЭЦ - 223,73 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>
	Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	<b>Нектарин свежий</b>
	Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

*Власов*

Зав. производством

*Ульянова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



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

6 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
16.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
Выход, г	<b>Каша пшеничная молочная</b>
150	Крупа пшеничная, Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 10,42 г, Ж - 8,63 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 141,95 ккал
Выход, г	<b>Чай с сахаром</b>
200	Чай черный листовый, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
Выход, г	<b>Апельсин свежий</b>
100	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
Выход, г	<b>Пряник</b>
60	Б - 3,60 г, Ж - 1,80 г, У - 46,80 г, ЭЦ - 201,60 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих помидоров</b>
60	Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,6 г, Ж - 6,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 65,0 ккал
Выход, г	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b>
200/35	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Говядина с/м, Свинина с/м, Яйцо куриное, Лавровый лист, Зелень Б - 4,15 г, Ж - 1,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 112,66 ккал
Выход, г	<b>Филе рыбы припущенное, соус польский</b>
100/20	Минтай филе с/м, Лук репчатый, Масло сливочное, Яйцо куриное, Укроп свежий, Кислота лимонная, Соль Б - 14,63 г, Ж - 13,75 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 259,4 ккал
Выход, г	<b>Ризотто (рис с овощами)</b>
150	Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Горошек зелёный к/с, Кукуруза к/с, Соль Б - 2,9 г, Ж - 6,23 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 146,7 ккал
Выход, г	<b>Компот из свежих яблок</b>
200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
Выход, г	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
Выход, г	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Ватрушка с повидлом</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,84 г, ЭЦ - 237,71 ккал
Выход, г	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
200	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
Выход, г	<b>Яблоко свежее</b>
100	Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал

Главный технолог

*Рябенко*

Зав. производством

*Нелидова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



7 день  
**МЕНЮ (Льготное)**  
17.08 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с сыром</b>
1515125	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
200	<b>Омлет с морковью</b>
	Яйцо куриное, Молоко, Морковь, Масло сливочное, Соль Б - 7,26 г, Ж - 2,0 г, У - 39,53 г, ЭЦ - 175,53 ккал
200	<b>Кофейный напиток</b>
	Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
25	<b>Печенье</b>
	Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69,0 ккал
100	<b>Груша свежая</b>
	Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b>
60	Капуста белокочанная свежая, Огурец свежий, Морковь, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Соль, Кислота лимонная Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53 ккал
200/10	<b>Суп с вермишелью, картофелем и курицей отварной</b>
	Картофель, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица с/м, Лавровый лист, Зелень Б - 3,76 г, Ж - 2,24 г, У - 15,74 г, ЭЦ - 94,6 ккал
100	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b>
	Говядина, Морковь, Масло подсолнечное, Молоко, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,63 г, Ж - 18,48 г, У - 1,22 г, ЭЦ - 137,46 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>
	Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль Б - 8,5 г, Ж - 2,32 г, У - 42,4 г, ЭЦ - 240,0 ккал
200	<b>Напиток из плодов шиповника</b>
	Плоды шиповника (сухие), Сахарный песок Б - 0,1 г, Ж - 0,1 г, У - 18,65 г, ЭЦ - 110,6 ккал
40	<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

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Булочка творожная</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Творог, Соль, Ванилин, Масло подсолнечное Б - 10,6 г, Ж - 12,72 г, У - 20,95 г, ЭЦ - 223,74 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>
	Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	<b>Нектарин свежий</b>
	Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

*Нелова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы, № \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. \_\_\_\_\_



8 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
15.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с джемом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж- 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
Выход, г	<b>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</b>
150/5	Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 13,19 г, Ж - 9,7 г, У - 15,49 г, ЭЦ - 219,07 ккал
Выход, г	<b>Чай с лимоном</b>
200	Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
Выход, г	<b>Яблоко свежее</b>
100	Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
Выход, г	<b>Вафли</b>
40	Б - 2,88 г, Ж- 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свёклы с сыром</b>
60	Свекла свежая, Сыр, Масло подсолнечное Б - 2,8 г, Ж - 5,7 г, У - 4,3 г, ЭЦ - 110,0 ккал
Выход, г	<b>Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной</b>
200/10/10	Капуста белокочанная свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Зелень, Лавровый лист Б - 1,9 г, Ж - 11,7 г, У - 44,4 г, ЭЦ - 185 ккал
Выход, г	<b>Плов из птицы</b>
280	Филе куриной грудки с/м, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Крупа рисовая, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 17,35 г, Ж - 8,99 г, У - 27,5 г, ЭЦ - 290,77 ккал
Выход, г	<b>Компот из изюма</b>
200	Изюм, Сахарный песок, Кислота лимонная Б - 0,4 г, Ж - 0,02 г, У - 26,9 г, ЭЦ - 103,2 ккал
Выход, г	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
Выход, г	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Плюшка "Московская"</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Изюм, Соль, Масло подсолнечное Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 237,76 ккал
Выход, г	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
200	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
Выход, г	<b>Абрикосы свежие</b>
100	Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Иванова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



№ 406  
В.В.



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

9 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
19.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
	<b>Макаронны, запеченные с яйцом</b>
180	Макаронные изделия, Масло сливочное, Яйцо куриное, Молоко, Соль Б - 9,72 г, Ж - 7,11 г, У - 6,45 г, ЭЦ - 128,83 ккал
	<b>Какао с молоком</b>
200	Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж - 2,5 г, У - 24,8 г, ЭЦ - 133,9 ккал
	<b>Апельсин свежий</b>
100	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал
	<b>Пряник</b>
30	Б - 1,8 г, Ж - 0,9 г, У - 23,4 г, ЭЦ - 100,8 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих помидоров</b>
60	Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,6 г, Ж - 6,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 65,0 ккал
	<b>Рассольник с говядиной и сметаной</b>
200/10/10	Картофель, Лук репчатый, Огурцы солёные, Масло подсолнечное, Говядина с/м, Сметана, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 4,07 г, Ж - 10,66 г, У - 45,56 г, ЭЦ - 273,26 ккал
	<b>Тефтели рыбные</b>
100	Минтай (филе) с/м, Батон пшеничный, Молоко, Лук репчатый, Мука пшеничная в/с, Масло подсолнечное, Соль Б - 14,09 г, Ж - 2,95 г, У - 17,16 г, ЭЦ - 151,51 ккал
	<b>Рагу овощное (с кабачками)</b>
150	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Капуста белокочанная свежая, Кабачки свежие, Масло сливочное, Мука пшеничная в/с, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Сахар-песок, Лавровый лист, Зелень Б - 3,5 г, Ж - 6,7 г, У - 11,5 г, ЭЦ - 119 ккал
	<b>Напиток лимонный</b>
200	Лимоны свежие, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 6,4 г, ЭЦ - 68,0 ккал
	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Ватрушка с повидлом</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,84 г, ЭЦ - 237,71 ккал
	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
200	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
	<b>Груша свежая</b>
100	Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Главный технолог

*Рябенко*

Зав. производством

*Нелюбова*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



10 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
22.06 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год
15/125	<b>Бутерброд с сыром</b> Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
150	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая "Дружба"</b> Крупа пшеничная, Крупа рисовая, Молоко, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль Б - 8,26 г, Ж - 3,02 г, У - 35,73 г, ЭЦ - 175,06 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный листовой, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
25	<b>Печенье</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год
60	<b>Салат из солёных огурцов с луком</b> Огурцы солёные, Лук репчатый, Масло подсолнечное Б - 1,62 г, Ж - 3,06 г, У - 1,56 г, ЭЦ - 40,2 ккал
200/35	<b>Суп картофельный с рыбными фрикадельками</b> Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Минтай филе с/м, Яйцо куриное, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 3,75 г, Ж - 3,86 г, У - 11,36 г, ЭЦ - 98,87 ккал
100/120	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья с/м, Мука пшеничная в/с, Сметана, Лук репчатый, Соль, Масло подсолнечное, Томатная паста Б - 12,5 г, Ж - 13,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 242 ккал
150	<b>Картофель запечённый</b> Картофель, Масло подсолнечное, Соль Б - 4,4 г, Ж - 5,4 г, У - 35,5 г, ЭЦ - 207,9 ккал
200	<b>Компот из свежих яблок</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год
75	<b>Булочка Молочная</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,6 г, Ж - 12,73 г, У - 20,96 г, ЭЦ - 223,73 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b> Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
100	<b>Нектарин свежий</b> Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

*Филиппов*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №

Ф.И.О.



1 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
23.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с сыром</b>
1515/25	Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж - 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
150/5	<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b>
200	Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 8,35 г, Ж - 1,69 г, У - 27,46 г, ЭЦ - 120,06 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b>
100	Чай черный листовый, Сахар-песок Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 20 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b>
40	Яблоко свежее Б - 0,41 г, Ж - 0,41 г, У - 10,13 г, ЭЦ - 46,8 ккал
40	<b>Вафли</b>
	Б - 2,88 г, Ж - 3,84 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 124 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих огурцов</b>
60	Огурцы свежие, Масло подсолнечное Б - 0,0 г, Ж - 3,00 г, У - 5,10 г, ЭЦ - 62,0 ккал
200/40	<b>Суп картофельный с фрикадельками из курицы</b>
250	Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Филе куриное с/м, Яйцо куриное, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 2,5 г, Ж - 2,0 г, У - 21,94 г, ЭЦ - 106,6 ккал
250	<b>Жаркое по-домашнему</b>
200	Свинина окорок с/м, Картофель св, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 19,88 г, Ж - 21,5 г, У - 28,79 г, ЭЦ - 400,2 ккал
40	<b>Напиток из протёртой клюквы</b>
50	Клюква протертая с сахаром, Кислота лимонная, Сахарный песок Б - 0,1 г, Ж - 0,0 г, У - 26,8 г, ЭЦ - 108,0 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
50	Батон обогащенный микронутриентами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Булочка "Домашняя"</b>
100	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль Б - 10,78 г, Ж - 12,84 г, У - 21,75 г, ЭЦ - 224,42 ккал
200	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>
100	Апельсин свежий Б - 1,0 г, Ж - 0,0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120 ккал
100	<b>Апельсин свежий</b>
	Б - 0,93 г, Ж - 0,2 г, У - 8,13 г, ЭЦ - 43,33 ккал

Главный технолог

Зав. производством

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.



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

2 ДЕНЬ  
**МЕНЮ (Льготное)**  
24.06 2026 г.

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с маслом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,45 г, Ж - 7,55 г, У - 14,62 г, ЭЦ - 136,0 ккал
Выход, г	<b>Омлет с зелёным горошком</b>
200	Яйцо куриное, Молоко, Соль, Горошек зеленый к/с, Масло сливочное Б - 7,54 г, Ж - 4,18 г, У - 26,74 г, ЭЦ - 202,57 ккал
Выход, г	<b>Кофейный напиток</b>
200	Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
Выход, г	<b>Груша свежая</b>
100	Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал
Выход, г	<b>Печенье</b>
50	Б - 6,0 г, Ж - 5,0 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138,0 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свежих помидоров</b>
60	Помидоры свежие, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль Б - 0,6 г, Ж - 6,1 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 65,0 ккал
Выход, г	<b>Борщ с капустой, картофелем, птицей и сметаной</b>
200/10/10	Свекла, Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица с/м, Соль, Сметана, Лавровый лист, Зелень Б - 8,0 г, Ж - 5,47 г, У - 29,68 г, ЭЦ - 204,83 ккал
Выход, г	<b>Тефтели мясные с рисом</b>
100	Филе куриной грудки с/м, Говядина с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Соль Б - 9,8 г, Ж - 8,4 г, У - 20,05 г, ЭЦ - 203,9 ккал
Выход, г	<b>Капуста тушёная (свежая)</b>
150	Капуста белокочанная свежая, Морковь, Лук репчатый, Мука пшеничная, Томатная паста, Кислота лимонная, Сахар-песок, Лавровый лист, Соль, Масло сливочное Б - 3,84 г, Ж - 6,24 г, У - 10,8 г, ЭЦ - 115,2 ккал
Выход, г	<b>Компот из свежих яблок</b>
200	Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
Выход, г	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
Выход, г	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Сдоба обыкновенная</b>
65	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло подсолнечное Б - 6,19 г, Ж - 7,95 г, У - 36,88 г, ЭЦ - 237,73 ккал
Выход, г	<b>Молоко в инд.упаковке</b>
200	Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
Выход, г	<b>Абрикосы свежие</b>
100	Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.

3 ДЕНЬ

МЕНЮ (Льготное)

25.06

2026 г.



УТВЕРЖДЕНО

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

Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Бутерброд с джемом</b>
40	Батон пшеничный, Масло сливочное, Джем Б - 1,2 г, Ж - 4,3 г, У - 22,0 г, ЭЦ - 132 ккал
Выход, г	<b>Пудинг из творога с молоком сгущенным</b>
150/10	Творог, Соль, Крупа манная, Сахар-песок, Яйцо куриное, Масло сливочное, Ванилин, Масло подсолнечное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 15,05 г, Ж - 13,6 г, У - 9,3 г, ЭЦ - 250,1 ккал
Выход, г	<b>Чай с лимоном</b>
200	Чай чёрный листовой, Лимон, Сахар-песок Б - 0,12 г, Ж - 0,02 г, У - 10,20 г, ЭЦ - 21,0 ккал
Выход, г	<b>Зефир</b>
35	Б - 0,63 г, Ж - 0,1 г, У - 28,40 г, ЭЦ - 111,3 ккал
Выход, г	<b>Мандарин свежий</b>
150	Б - 0,8 г, Ж - 0,24 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 28,46 ккал

Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Салат из свеклы отварной с маслом подсолнечным</b>
60	Свекла св, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,0 ккал
Выход, г	<b>Бульон куриный с рисом и яйцом</b>
200/20	Курица с/м, Крупа рисовая, Морковь, Лук репчатый, Яйцо куриное, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Зелень Б - 3,45 г, Ж - 2,9 г, У - 7,3 г, ЭЦ - 109,2 ккал
Выход, г	<b>Котлета рубленая из говядины, запеченная с молочным соусом</b>
100	Говядина с/м, Батон пшеничный, Соль, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сыр Б - 11,6 г, Ж - 12,9 г, У - 14,1 г, ЭЦ - 256 ккал
Выход, г	<b>Макаронные изделия отварные</b>
150	Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5,65 г, Ж - 4,6 г, У - 31,3 г, ЭЦ - 127,5 ккал
Выход, г	<b>Компот из сухофруктов</b>
200	Смесь компотная (сухофрукты), Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,10 г, Ж - 0,1 г, У - 26,4 г, ЭЦ - 108,0 ккал
Выход, г	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b>
40	Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
Выход, г	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>
50	Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год	
Выход, г	<b>Пирожок с яблоком</b>
75	Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Соль, Молоко, Яблоки, Масло подсолнечное Б - 10,59 г, Ж - 12,73 г, У - 20,97 г, ЭЦ - 223,73 ккал
Выход, г	<b>Сок фруктовый в ассортименте в инд.упаковке</b>
200	Б - 1,0 г, Ж - 0 г, У - 25,4 г, ЭЦ - 120,0 ккал
Выход, г	<b>Нектарин свежий</b>
100	Б - 1,1 г, Ж - 0,3 г, У - 8,9 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО

Директор школы №  
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
Филиппов С.Н.4 ДЕНЬ  
МЕНЮ (Льготное)  
26.06 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся 7-11 лет на 2026 год
1515/25	<b>Бутерброд с сыром</b> Батон пшеничный, Масло сливочное, Сыр Б - 5,73 г, Ж- 12,23 г, У - 13,04 г, ЭЦ - 232 ккал
150	<b>Каша "Янтарная"</b> Крупа пшеничная, Молоко, Яблоки свежие, Масло сливочное, Сметана, Соль, Сахар-песок Б - 7,26 г, Ж - 2,0 г, У - 39,53 г, ЭЦ - 175,54 ккал
200	<b>Кофейный напиток</b> Кофейный напиток, Молоко, Сахар-песок Б - 1,5 г, Ж - 1,3 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 24 ккал
25	<b>Печенье</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 69,0 ккал
100	<b>Груша свежая</b> Б - 0,31 г, Ж - 0,23 г, У - 7,93 г, ЭЦ - 42,33 ккал

Выход, г	Обед обучающихся 7-11 лет на 2026 год
60	<b>Огурец свежий порционно</b> Огурец свежий Б - 0,5 г, Ж - 0,06 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 7,2 ккал
200/10/10	<b>Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной</b> Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Огурцы соленые, Масло подсолнечное, Говядина б/к, Сметана, Лавровый лист, Соль, Зелень Б - 4,8 г, Ж - 15,25 г, У - 37,35 г, ЭЦ - 193,65 ккал
100	<b>Зразы рыбные с яйцом</b> Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Соль, Яйцо куриное, Лук репчатый, Мука пшеничная, Масло подсолнечное Б - 14,1 г, Ж - 5,8 г, У - 15,05 г, ЭЦ - 256,0 ккал
150	<b>Пюре картофельное</b> Картофель свежий, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 3,08 г, Ж - 5,33 г, У - 20,25 г, ЭЦ - 141,0 ккал
200	<b>Напиток лимонный</b> Лимоны свежие, Сахарный песок Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 6,4 г, ЭЦ - 68,0 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Выход, г	Полдник обучающихся 7-11 лет на 2026 год
75	<b>Ватрушка с повидлом</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Маргарин, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло подсолнечное, Соль, Повидло, Ванилин Б - 6,2 г, Ж - 7,92 г, У - 36,84 г, ЭЦ - 237,71 ккал
200	<b>Молоко в инд.упаковке</b> Б - 5,6 г, Ж - 5,0 г, У - 9,4 г, ЭЦ - 106 ккал
100	<b>Абрикосы свежие</b> Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 9,0 г, ЭЦ - 44,0 ккал

Главный технолог

Зав. производством

Филиппов