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

НЕВА
Комбинат питания

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. Старикова Ю.С.

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

МЕНЮ (Льготное)
10 день
06 ноября 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год
150	***Омлет натуральный*** Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 12,75 г, Ж- 13,72 г, У - 11,4 г, ЭЦ - 220,1 ккал
40	***Бутерброд с сыром*** Батон нарезной, Сыр полутвёрдый Б - 4,31 г, Ж- 4,29 г, У - 13,56 г, ЭЦ - 105,87 ккал
200	***Чай с сахаром*** Чай черный листовой, Сахар-песок Б - 0,1 г, Ж - 0,0 г, У - 10,00 г, ЭЦ - 40,40 ккал
26	***Зефир*** Б - 0,13 г, Ж- 0,00 г, У - 29,90 г, ЭЦ - 115,00 ккал
100	***Апельсин свежий*** Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год
60	***Салат из квашеной капусты*** Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	***Суп картофельный с горохом и гренками*** Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль,Горох колотый, Масло подсолнечное, Батон нарезной Б - 5,27 г, Ж - 3,74 г, У - 15,10 г, ЭЦ - 114,02 ккал
240	***Жаркое по-домашнему с курицей*** Куриное филе с/м, Картофель, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 10,3 г, Ж - 12,9 г, У - 17,85 г, ЭЦ - 228,7 ккал
200	***Сок фруктовый (яблочный)*** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 86,0 ккал
40	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____

НЕВА
Комбинат питания

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

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О. Старикова Ю.С

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

МЕНЮ (Льготное)
11 день
06 ноября 2026 г.

Выход, г	Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год
100	***Салат из квашеной капусты*** Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло подсолнечное Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал
250/10	***Суп картофельный с горохом и гренками*** Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Горох, Масло сливочное, Батон пшеничный нарезной, Лавровый лист Б - 6,02 г, Ж - 4,3 г, У - 18,75 г, ЭЦ - 137,20 ккал
300	***Жаркое по-домашнему с курицей*** Курица филе, Картофель, Масло сливочное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 12,88 г, Ж - 16,13 г, У - 22,32 г, ЭЦ - 285,88 ккал
60	***Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами*** Б - 4,8 г, Ж - 2,55 г, У - 30,60 г, ЭЦ - 138,00 ккал
50	***Батон обогащенный микронутриентами*** Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
200	***Сок фруктовый (яблочный)*** Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,80 г, ЭЦ - 86,0 ккал
100	***Апельсин свежий*** Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 8,1 г, ЭЦ - 43,00 ккал
100	***Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке*** Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87,00 ккал
26	***Зефир витаминизированный*** Б - 0,13 г, Ж - 0,00 г, У - 29,9 г, ЭЦ - 115,0 ккал

Главный технолог _____ Зав. производством _____