

СОГЛАСОВАНО  
 Директор ГБОУ \_\_\_\_\_



Циклическое двухнедельное сбалансированное меню районов горячего питания (завтрак, обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся в возрасте (7-11 лет) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>1 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша гречневая молочная вязкая с маслом сливочным	180/5	2008	184	9,60	8,47	35,10	237,51
Бутерброд с маслом сливочным	10/25	2008	1	2,40	8,10	13,00	142,00
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Печенье в ассортименте	25	ТТК	12.2	3,00	2,50	11,20	69,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>550</b>			<b>15,60</b>	<b>19,57</b>	<b>84,10</b>	<b>552,91</b>
<b>Обед</b>							
Огурец соленый порционно	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	2,10	3,10	10,10	109,20
Филе индейки по-строгановски	100	2016	313	9,30	13,50	5,47	195,40
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,00	4,80	27,00	151,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	90,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>			<b>25,08</b>	<b>25,68</b>	<b>109,32</b>	<b>780,20</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>40,68</b>	<b>45,25</b>	<b>193,42</b>	<b>1333,11</b>
<b>2 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	2008	224	16,38	16,60	26,70	374,40
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Апельсин свежий	170	2011	338	1,53	0,34	13,77	73,10
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>565</b>			<b>20,11</b>	<b>18,20</b>	<b>68,46</b>	<b>575,50</b>

Обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	60	ТТК	1.2	0,78	3,20	5,70	53,10
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной	200/5/5	2008	76	3,46	4,63	9,51	93,30
Шницель рубленый мясной	90	ТТК	9.1	11,30	10,50	8,47	174,50
Рис отварной	150	2008	325	3,70	6,30	26,18	203,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>26,64</b>	<b>28,85</b>	<b>116,34</b>	<b>839,70</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>46,75</b>	<b>47,05</b>	<b>184,80</b>	<b>1415,20</b>
Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>3 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша из пшена и риса молочная жидкая ("ПлюсБа")	180	2008	190	5,73	9,25	27,00	207,20
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	19,60	134,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Груша свежая	130	2011	338	0,52	0,40	13,40	61,10
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>655</b>			<b>15,45</b>	<b>15,85</b>	<b>81,70</b>	<b>576,10</b>
<b>Обед</b>							
Салат из свеклы с яйцом	60/20	2011	52/209	3,61	7,00	3,60	100,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курицей отварной	200/5	2012	82	3,10	2,24	13,20	93,60
Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)	90	ТТК	8.1	9,80	8,65	9,44	151,76
Картофель отварной	150	2008	333	2,88	5,30	22,80	151,90
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из апельсинов	200	ТТК	13.2	0,50	0,10	24,10	95,20
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>815</b>			<b>27,09</b>	<b>27,31</b>	<b>119,52</b>	<b>820,46</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>42,54</b>	<b>43,16</b>	<b>201,22</b>	<b>1396,56</b>
Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
<b>4 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	2008	189	10,00	7,63	31,60	213,64
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Бутерброд с сыром	10/5/25	2008	3	4,40	12,42	13,00	179,33
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>			<b>15,40</b>	<b>20,25</b>	<b>67,10</b>	<b>490,97</b>

Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	4,22	2,70	16,12	114,70
Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе	90	2016	275	9,44	10,00	3,78	170,00
Каша гречневая рассыпчатая	150	2008	323	3,60	5,60	32,10	206,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	2008	442	1,00	0,20	15,00	76,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>795</b>			<b>26,42</b>	<b>25,58</b>	<b>118,00</b>	<b>844,50</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>41,82</b>	<b>45,83</b>	<b>185,10</b>	<b>1335,47</b>
Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документ	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
Завтрак							
Макаронные изделия с сыром	160/15	ТТК	5.2	13,40	13,90	32,60	303,50
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>525</b>			<b>16,20</b>	<b>15,60</b>	<b>74,20</b>	<b>494,70</b>
Обед							
Винегрет овощной	60	2008	51	0,80	6,10	4,00	73,80
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	3,40	5,20	17,76	130,20
Голубцы ленивые	240	ТТК	9.2	16,42	13,52	22,40	286,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Кисель из плодов шиповника	200	ТТК	13.3	0,20	0,10	26,20	108,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>800</b>			<b>28,02</b>	<b>28,94</b>	<b>116,74</b>	<b>827,00</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,22</b>	<b>44,54</b>	<b>190,94</b>	<b>1321,70</b>
Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документ	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
Завтрак							
Каша "Янтарная"	180	2008	187	9,20	11,80	34,10	239,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>605</b>			<b>15,90</b>	<b>15,96</b>	<b>76,79</b>	<b>498,40</b>



Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	7	
				г	г	г	

**8 день**

**Завтрак**

Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным	180/5	2008	184	10,31	10,40	35,10	237,51
Сыр порциями	15	2008	14	3,45	4,40	0,00	54,50
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	25	ТТК	15,3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Груша свежая	130	2011	338	0,52	0,40	13,40	61,10
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>555</b>			<b>16,48</b>	<b>16,46</b>	<b>76,49</b>	<b>481,11</b>

**Обед**

Салат из свёклы отварной с маслом растительным	60	2011	52	2,70	6,53	3,60	54,40
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	200/5/5	2012	64	2,55	4,11	8,36	80,80
Печень по-строгановски	90/30	ТТК	9,4	10,30	7,11	14,23	161,92
Рис отварной	150	2008	325	3,70	6,30	26,18	203,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	40	ТТК	15,2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из апельсина	200	ТТК	13,2	0,50	0,10	24,10	95,20
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>			<b>26,95</b>	<b>28,17</b>	<b>122,85</b>	<b>823,32</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>43,43</b>	<b>44,63</b>	<b>199,34</b>	<b>1304,43</b>

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

**9 день**

**Завтрак**

Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	2008	189	10,10	12,30	33,50	248,60
Бутерброд с джемом	20/25	ТТК	1,3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	19,60	134,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>530</b>			<b>16,00</b>	<b>16,10</b>	<b>77,40</b>	<b>507,40</b>

Обед							
Яйцо с гарниром	40/20	2008	213	3,30	3,60	4,20	72,40
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и см	200/5/5	2008	76	4,60	5,64	11,20	94,00
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	90/30	ТТК	9.5	7,10	10,21	11,56	180,00
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,00	4,80	27,00	151,00
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогашённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,17	90,00
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>830</b>			<b>28,20</b>	<b>28,47</b>	<b>119,51</b>	<b>815,40</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>44,20</b>	<b>44,57</b>	<b>196,91</b>	<b>1322,80</b>
Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документ	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-воды,	Энергетическая ценность, ккал.
	г						
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	

**10 день**  
**Завтрак**

Омлет натуральный	150	2008	214	14,40	18,87	14,60	283,63
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200/5	2008	431	0,20	0,10	15,00	60,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	23,20	101,60
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>515</b>			<b>17,63</b>	<b>20,63</b>	<b>75,59</b>	<b>557,63</b>

**Обед**

Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	200/20	ТТК	2.2	2,10	3,10	10,10	109,20
Жаркое по-домашнему со свининой	240	ТТК	9.6	16,56	17,65	23,20	317,80
Хлеб ржано-пшеничный обогашённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>810</b>			<b>27,42</b>	<b>27,93</b>	<b>107,80</b>	<b>802,00</b>
<b>Всего за день:</b>				<b>45,05</b>	<b>48,56</b>	<b>183,39</b>	<b>1359,63</b>

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	40,68	45,25	193,42	1333,11
Всего за 2 день:	46,75	47,05	184,80	1415,20
Всего за 3 день:	42,54	43,16	201,22	1396,56
Всего за 4 день:	41,82	45,83	185,10	1335,47
Всего за 5 день:	44,22	44,54	190,94	1321,70
<b>ИТОГО:</b>	<b>216,0</b>	<b>225,8</b>	<b>955,5</b>	<b>6802,0</b>
<b>В среднем за 1 день:</b>	<b>43,2</b>	<b>45,2</b>	<b>191,1</b>	<b>1360,4</b>
Всего за 6 день:	44,1	41,24	199,74	1339
Всего за 7 день:	45,41	41,76	201,05	1347,60
Всего за 8 день:	43,43	44,63	199,34	1304,43
Всего за 9 день:	44,20	44,57	196,91	1322,80
Всего за 10 день:	45,05	48,56	183,39	1359,63
<b>ИТОГО:</b>	<b>222,2</b>	<b>220,8</b>	<b>980,4</b>	<b>6673,8</b>
<b>В среднем за 1 день:</b>	<b>44,4</b>	<b>44,2</b>	<b>196,1</b>	<b>1334,8</b>
<b>В среднем за 10 дней:</b>	<b>43,8</b>	<b>44,7</b>	<b>193,6</b>	<b>1347,6</b>

\*Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Москва, Дели принт 2011.

\*ТТК - технико-технологическая карта

\*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Москва, Дели принт 2012

\*Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга  
\*Сборник методических рекомендаций по использованию рецептов блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга, 2012 г.

\* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3-2.4.3590-20

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



**МЕНЮ (Льготное)  
1 день**

**2024 г.**

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13 г, ЭЦ - 142 ккал
180/5	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 9,6 г, Ж - 8,47 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный высокогорный, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал
25	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,6 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69,0 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60	<b>Огурец солёный порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,40 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5/5	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Картофель свежий, Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 103,2 ккал
100	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 9,3 г, Ж - 13,5 г, У - 5,47 г, ЭЦ - 195,4 ккал
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,9 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 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 - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)  
2 день**

2024 г.

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
150/20	<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> Творог, Крупа манная, Сахар, Соль, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 16,38 г, Ж - 16,6 г, У - 26,7 г, ЭЦ - 374,4 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль Б - 0,78 г, Ж - 3,2 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 53,1 ккал
200/5/5	<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 Б - 3,46 г, Ж - 4,69 г, У - 9,51 г, ЭЦ - 93,3 ккал
90	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 11,3 г, Ж - 10,5 г, У - 8,47 г, ЭЦ - 174,5 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,18 г, ЭЦ - 203 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 нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 130 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)  
3 день**

2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")</b> Крупа пшеница, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 5,73 г, Ж- 9,25 г, У - 27 г, ЭЦ - 207,2 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,9 г, Ж- 2,5 г, У - 19,6 г, ЭЦ - 134 ккал
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж- 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж- 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,61 г, Ж- 7,0 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 100,0 ккал
200/5	<b>Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной</b> Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Лавровый лист Б - 3,10 г, Ж - 2,24 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 93,6 ккал
90	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> Горбуша филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 9,8 г, Ж - 8,65 г, У - 9,44 г, ЭЦ - 151,76 ккал
150	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 2,88 г, Ж - 5,3 г, У - 22,8 г, ЭЦ - 151,9 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 г, У - 24,1 г, ЭЦ - 95,2 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 - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)  
4 день**

2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным</b> Крупа пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж- 7,63 г, У - 31,6 г, ЭЦ - 213,64 ккал
10/5/25	<b>Бутерброд с сыром</b> Сыр, Масло сливочное, Батон пшеничный Б - 4,4 г, Ж- 12,42 г, У - 13 г, ЭЦ - 179,33 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный десовый, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж- 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38,0 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар, Масло растительное Б - 0,96 г, Ж- 3,00 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/5	<b>Суп картофельный с горохом и гречками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 9,44 г, Ж - 10,00 г, У - 3,78 г, ЭЦ - 170 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 3,00 г, Ж - 6,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 70 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 - 25,08 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



**МЕНЮ (Льготное)  
5 день**

**2024 г.**

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
160/15	<b>Макаронны отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весомой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж- 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60	<b>Винегрет овощной</b> Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленные, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 0,0 г, Ж- 6,1 г, У - 4 г, ЭЦ - 73,0 ккал
200/5/5	<b>Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной</b> Картофель свежий, Огурцы соленные, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 3,4 г, Ж- 5,2 г, У - 17,76 г, ЭЦ - 130,2 ккал
240	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло растительное, Соль Б - 16,42 г, Ж- 13,52 г, У - 22,4 г, ЭЦ - 286,6 ккал
200	<b>Кисель из плодов шиповника</b> Плоды шиповника сушеные, Крахмал картофельный, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 26,2 г, ЭЦ - 108,4 ккал
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Б - 3,2 г, Ж- 1,7 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Б - 4 г, Ж- 2,32 г, У - 25,08 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



**МЕНЮ (Льготное)**

**6 день**

**2024 г.**

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180	<b>Каша "Янтарная"</b> Крупа пшено, Молоко, Яблоки свежие, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Соль Б - 9,2 г, Ж - 11,8 г, У - 34,1 г, ЭЦ - 239 ккал
100	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,1 г, Ж - 2,5 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 87 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный дробовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 69 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,48 г, Ж - 0,06 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 6,6 ккал
200/5	<b>Суп картофельный с горохом и гренками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 4,22 г, Ж - 2,70 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 114,7 ккал
90	<b>Котлета рубленая из филе куриного</b> Филе куриное см, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 11,60 г, Ж - 12,7 г, У - 12,16 г, ЭЦ - 209,6 ккал
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая дробца, Масло сливочное, Соль Б - 3,80 г, Ж - 5,60 г, У - 32,10 г, ЭЦ - 206 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 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 нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

**МЕНЮ (Льготное)  
7 день**

**2024 г.**

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>	
160/15	<b>Макаронны отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр	Б - 13,4 г, Ж- 13,9 г, У - 32,6 г, ЭЦ - 303,5 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон нарезной обогащенный, Джем в ассортименте	Б - 2,2 г, Ж- 1,1 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный ароматный, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
170	<b>Апельсин свежий</b> Апельсин свежий	Б - 1,53 г, Ж- 0,34 г, У - 13,77 г, ЭЦ - 73,1 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>	
60	<b>Салат из свежей капусты</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль	Б - 0,71 г, Ж- 3,2 г, У - 4,6 г, ЭЦ - 52,2 ккал
200/30	<b>Уха "Невская" с горбушей</b> Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень	Б - 6,5 г, Ж- 2,36 г, У - 15,7 г, ЭЦ - 110,8 ккал
240	<b>Плов с куриным филе</b> Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста	Б - 13,47 г, Ж- 18,44 г, У - 36,10 г, ЭЦ - 345,4 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> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	Б - 3,2 г, Ж- 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами	Б - 4 г, Ж- 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



## МЕНЮ (Льготное)

8 день

2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b> Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар Б - 10,31 г, Ж - 10,4 г, У - 35,1 г, ЭЦ - 237,51 ккал
15	<b>Сыр порциями</b> Б - 3,45 г, Ж - 4,4 г, У - 0 г, ЭЦ - 54,5 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,90 г, ЭЦ - 59,0 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный весовой, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
130	<b>Груша свежая</b> Б - 0,52 г, Ж - 0,4 г, У - 13,4 г, ЭЦ - 61,1 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
60	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла свежая, Масло растительное, Соль Б - 2,7 г, Ж - 6,53 г, У - 3,6 г, ЭЦ - 54,4 ккал
200/5/5	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Калусга белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 2,55 г, Ж - 4,11 г, У - 8,36 г, ЭЦ - 80,8 ккал
90/30	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,3 г, Ж - 7,11 г, У - 14,23 г, ЭЦ - 161,92 ккал
150	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 3,7 г, Ж - 6,3 г, У - 26,19 г, ЭЦ - 203 ккал
200	<b>Компот из апельсинов</b> Апельсины свежие, Сахар-песок Б - 0,5 г, Ж - 0,1 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

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производств \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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

## МЕНЮ (Льготное)

9 день

2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
180/5	<b>Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным</b> Крупа манная, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 10,1 г, Ж - 12,3 г, У - 33,5 г, ЭЦ - 240,6 ккал
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон пшеничный, Джем Б - 2,2 г, Ж - 1,2 г, У - 15,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200	<b>Какао с молоком</b> Какао-порошок, Молоко, Сахар-песок Б - 2,8 г, Ж - 2,5 г, У - 19,8 г, ЭЦ - 134 ккал
100	<b>Мандарин свежий</b> Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 7,5 г, ЭЦ - 38 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год
40/20	<b>Яйцо с гарниром</b> Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
200/5/5	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 4,6 г, Ж - 5,64 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 84 ккал
90/30	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина с/м, Свинина с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 7,1 г, Ж - 10,21 г, У - 11,56 г, ЭЦ - 100 ккал
150	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 5 г, Ж - 4,8 г, У - 27 г, ЭЦ - 151 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 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 - 130 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



**МЕНЮ (Льготное)**  
**10 день**  
**2024 г.**

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
150	<b>Омлет натуральный</b> Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль Б - 14,4 г, Ж - 18,87 г, У - 14,6 г, ЭЦ - 283,63 ккал
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный ароматизированный, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
25	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 2 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,83 г, Ж - 0,1 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,80 ккал
100	<b>Яблоко свежее</b> Б - 0,4 г, Ж - 0,4 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 44,4 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 1-4 классах на 2024 год</b>
60	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное Б - 6,06 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,8 ккал
200/20	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b> Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль Б - 2,1 г, Ж - 3,1 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 109,2 ккал
240	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b> Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 16,56 г, Ж - 17,05 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 317,8 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
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 - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_