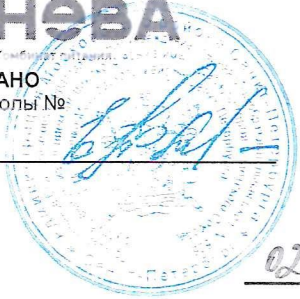




СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

1 день

02 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 8-11 классах на 2026 год |
|-----------|---|
| 100 | Огурец соевый маринованный Огурцы соевые Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 0,02 г, ЭЦ - 11,00 ккал |
| 250/15/10 | Щи по-уральски с капустой квашеной, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа пшеничная, Сметана, Масло подсолнечное, Лавровый лист, томатная-паста Б - 11,24 г, Ж - 1,33 г, У - 0,31 г, ЭЦ - 124,80 ккал |
| 100 | Свинина с/м, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Яйцо куриное, Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г, Ж - 1,33 г, У - 0,31 г, ЭЦ - 124,80 ккал |
| 200 | Каша гречневая рассыпчатая "домашнему" Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Морковь Б - 4,8 г, Ж - 6,13 г, У - 13,60 г, ЭЦ - 129,86 ккал |
| 200 | Сок (фруктовый) (сладкий) Б - 1 г, Ж - 0,02 г, У - 0,02 г, ЭЦ - 1,00 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный с добавлением макроэлементов Б - 4,8 г, Ж - 0,02 г, У - 0,02 г, ЭЦ - 1,00 ккал |
| 50 | Батон обогатленный макроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,02 г, У - 0,02 г, ЭЦ - 1,00 ккал |
| 100 | Молоко м.д ж, 2,5% Б - 2,8 г, Ж - 1,9 г, У - 2,8 г, ЭЦ - 28,00 ккал |
| 200 | Молоко м.д ж, 2,5% в стерилизованной упаковке Б - 5,62 г, Ж - 3,8 г, У - 5,6 г, ЭЦ - 56,00 ккал |
| 100 | Пюре картофельное Мука пшеничная, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи Б - 8,02 г, Ж - 14,10 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 320,60 ккал |

Главный технолог

Зав. производством





НЕВА

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

2 Дня

03.02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|-----------|---|
| 100 | Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокачанная свежая, Морковь свежая, Огурец свежий, Соль, Сахар, Соевый соус, Масло растительное, Уксус, Перец черный молотый, Перец душистый, Сахар, Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 88,50 ккал |
| 200/10/10 | Борщ с капустой и картофелем, вареной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокачанная свежая, Говядина отварная, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая, Перец душистый, Сахар, Соль Б - 5,32 г, Ж - 7,1г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,70ккал |
| 100 | Шницель рыбный с картошкой Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Картофель, Соль, Сахар, Соевый соус, Масло растительное Б - 8,22 г, Ж - 11,66 г, У - 4,04г, ЭЦ - 147,90 ккал |
| 200 | Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло растительное, Соль, Сахар, Соевый соус Б - 7,3 г, Ж - 8,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал |
| 200 | Комплект из сухофруктов Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная, Сахар, Соль Б - 2,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,01 г, У - 12,00 г, ЭЦ - 120,00 ккал |
| 50 | Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,02 г, У - 7,80 г, ЭЦ - 100 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый, 0% Б - 0,4 г, Ж - 0,01 г, У - 0,80 г, ЭЦ - 44,40 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый, 0% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 0,1 г, У - 4,9 г, ЭЦ - 97,00 ккал |

Главный технолог

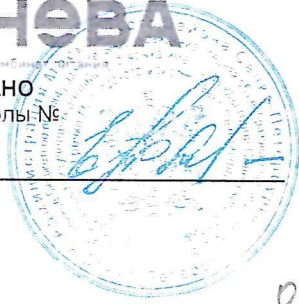
Зав. производством





НЕВА

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



АО "Комбинат питания НЕВА"
г. Санкт-Петербург
Московский район
Тельмановский пер. 17
125080



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (льготное)

3 ДЕНЬ

04 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|----------|--|
| 100 | Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Уксус, Соль Б - 1,0 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал |
| 250/10 | Суп картофельный с горошком и гречками Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Горошек консервированный, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист, Батон нарезной Б - 8,0 г, Ж - 14,4 г, У - 23,0 г, ЭЦ - 147,40 ккал |
| 100 | Котлеты рубленные из филе куриного Филе куриное с/м, Батон, Масло сливочное, Соль, Перец черный молотый, Масло подсолнечное, Б - 10,43 г, Ж - 6,20 г, У - 11,81 г, ЭЦ - 160,83 ккал |
| 200 | Ризотто (рис с овощами) Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Перец черный молотый, Кукуруза консервированная, Соль Б - 3,10 г, Ж - 8,0 г, У - 25,30 г, ЭЦ - 145,60 ккал |
| 200 | Компот из яблок и яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимон, Соль Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,60 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,0 г, Ж - 0,40 г, У - 1,20 г, ЭЦ - 19,00 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 4,0 г, Ж - 0,40 г, У - 1,20 г, ЭЦ - 19,00 ккал |
| 200 | Молоко в м.б.п. 2,0% жирности в асептической упаковке Б - 6,82 г, Ж - 0,13 г, У - 11,00 г, ЭЦ - 137,50 ккал |
| 100 | Гречка отварная Б - 6,4 г, Ж - 0,5 г, У - 10,00 г, ЭЦ - 47,0 ккал |
| 100 | Булочка "Сдобная" мука пшеничная, Дрожжи, Соль, Сахар-песок, Масло подсолнечное, Молоко, яйцо куриное Б - 7,0 г, Ж - 0,70 г, У - 10,00 г, ЭЦ - 110,00 ккал |

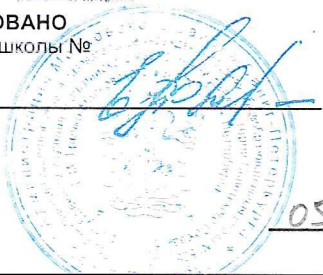
Главный технолог

Зам. по производству





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

4 день

05 02 2026 г.



УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор
«Комбинат питания НЕВА»
С.В. Филиппов

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 9-11 классах на 2026 год |
|----------|---|
| 80/20 | Салат из овощей с яйцом Свекла, Яйцо куриное, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 0,75г, У - 4,5г, ЭЦ - 125,00ккал |
| 250/10 | Суп с макаронными изделиями, картофелем и куриной стейкой Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь, Сливочное масло, Соль лавровый лист, Укроп, Филе куриное Б - 44г, Ж - 28г, У - 10г, ЭЦ - 390,00ккал |
| 100/20 | Тефтели рыбные в соевом соусе с овощами Минтай с/м, Крупа рисовая, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная 1 сорт, Томатный соус, Сахар, Кориандр лимонная, Крахмал картофельный, Лавровый лист, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54г, У - 9,1г, ЭЦ - 100,00ккал |
| 200 | Картофель фри Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54г, У - 27,10г, ЭЦ - 187,10ккал |
| 200 | Сок фруктовый (яблочно-апельсиновый) Б - 1г, Ж - 0,1г, У - 10г, ЭЦ - 30,00ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный с отрубями и микроулучшителями Б - 4,8г, Ж - 2,5г, У - 17,3г, ЭЦ - 10,00ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроулучшителями Б - 4г, Ж - 2,3г, У - 16,3г, ЭЦ - 10,00ккал |
| 100 | Яблоко свежее Б - 9,4г, Ж - 0,4г, У - 12,5г, ЭЦ - 50,00ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый, в индивидуальной упаковке Б - 4,1г, Ж - 2,3г, У - 10,1г, ЭЦ - 30,00ккал |
| 100 | Плитка шоколадная Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Дрожжи, Соль, Сахар, Шоколад, Ванилин, Сгущенное молоко, Яйца куриные, Сливочное масло, Соль Б - 9,12г, Ж - 16,39г, У - 26,01г, ЭЦ - 329,80ккал |

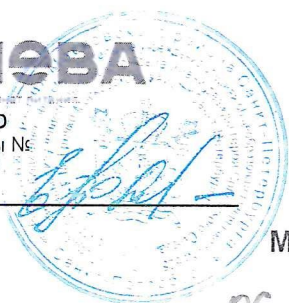
Главный технолог

Секретарь





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Леготное)
5 дней

06 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|----------|---|
| 100 | Винегрет с овощами Свекла свежая, Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Укроп, Петрушка, Масло подсолнечное, Соль Б - 1,40 г, Ж - 0,02 г, У - 0,17 г, Э - 1,10 ккал |
| 250/10/5 | Рассольник пенинаградский с портобелло грибами, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы соленые, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Перец душистый Б - 4,01 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 170 ккал |
| 300 | Голубцы с мясом Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа пшеничная, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 7,2 г, Ж - 11,0 г, У - 27,75 г, ЭЦ - 319,97 ккал |
| 200 | Напиток из пралине с шоколадными бруснички Брусничка протертая с сахаром, Сахар, Молоко, Масло сливочное, У - 24,10 г, ЭЦ - 95,20 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 13,9 г, ЭЦ - 59 ккал |
| 50 | Батон обогащенный витаминами Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 26,0 г, ЭЦ - 107 ккал |
| 100 | Апельсин Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 9,14 г, ЭЦ - 37 ккал |
| 200 | Молоко м.д.ж. 2,5% в стерилизованной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 1,03 г, У - 8,5 г, ЭЦ - 37 ккал |
| 75 | Сдоба с маком Мука пшеничная, Сахар, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Молоко, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 11,9 г, У - 52,7 г, ЭЦ - 232 ккал |

Главный технолог





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

7 дней

09 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 8-11 классах на 2026 год |
|----------|--|
| 100 | Огурец соленый (переработка) Огурцы соленые Б - 10,00 г, Ж - 0,00 г, У - 0,00 г, ЗЦ - 11,00 ккал |
| 250/10 | Бульон куриный с вермишелью и яйцом Филе куриное, Макароны изделия (вермишель) Морская соль, Петрушка свежая, Лавровый лист, Яйцо куриное Б - 9,75 г, Ж - 0,10 г, У - 0,00 г, ЗЦ - 130,75 ккал |
| 300 | Паста овощная Крупа рисовая, Филе куриное грудка с/м, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное рафинированное, Фасоль зеленая стручковая, перец сладкий, Помидоры свежие Соль, Чеснок, Петрушка, Уксус столовый Б - 10,25 г, Ж - 21,37 г, У - 45,11 г, ЗЦ - 431,67 ккал |
| 200 | Сок фруктовый (без сахара) Б - 10,00 г, Ж - 0,00 г, У - 0,00 г, ЗЦ - 0,00 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,05 г, У - 1,00 г, ЗЦ - 19,85 ккал |
| 50 | Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,02 г, У - 0,80 г, ЗЦ - 15,80 ккал |
| 100 | Мягкий сыр Б - 9,00 г, Ж - 9,10 г, У - 1,00 г, ЗЦ - 117,00 ккал |
| 75 | Сдоба сдобная (булочки) Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Маргарин, Яйцо куриное Б - 6,70 г, Ж - 14,90 г, У - 37,20 г, ЗЦ - 246,00 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый м.д.ж. 2,1% жирности с булковой уплывкой Б - 4,10 г, Ж - 2,50 г, У - 0,00 г, ЗЦ - 50,60 ккал |

Главный технолог

Сектор питания





НЕВА

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

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

МЕНЮ (Легкое)

8 день

10 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 8-11 классах на 2026 год |
|----------|--|
| 100 | Салат овощной свежий Капуста белокочанная свежая, Морковь, РП - 12%, Лук репчатый, Помидоры, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,20 г, Ж - 0,12 г, У - 0,12 г, ЭЦ - 1,20 ккал |
| 250/20 | Суп рыбный с картофелем и жареной крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Сливочное масло, Лук репчатый, Морковь, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 0,12 г, У - 0,12 г, ЭЦ - 7,12 ккал |
| 100/20 | Тефтели мясные в соусе томатном с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мука пшеничная высшего сорта, Масло сливочное, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 0,12 г, У - 0,12 г, ЭЦ - 7,91 ккал |
| 200 | Каша гречневая "с овощами" Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Сметана Б - 4,8 г, Ж - 0,13 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 129,66 ккал |
| 200 | Напиток сладкий Плоды шиповника сушеные, Сахарный сироп, Вода, Соль, Лимонная кислота Б - 0,22 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал |
| 100 | Хлеб ржано-пшеничный Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 6,1 г, ЭЦ - 31,1 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,13 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 129,66 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,32 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал |
| 200 | Молоко м.д.ж. 2,5% в стерильной асептической упаковке Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 15,00 г, ЭЦ - 74,3 ккал |
| 100 | Булочки с изюмом Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Масло сливочное, Вода Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 49,80 г, ЭЦ - 300,60 ккал |

Главный технолог





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Львовская)

9 д.м.

11 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 6-11 классах на 2026 год |
|-----------|---|
| 100 | Салат из свежих овощей с маслом подсолнечным Свекла свежая, Масло подсолнечное, Соль Б - 2,8 г, Ж - 6,42 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 ккал |
| 250/15/10 | Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Лук репчатый, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная (филе), Сметана, Мука пшеничная Б - 6,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,90 г, ЭЦ - 112,10 ккал |
| 120 | Печень говяжья с/м Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное, Лук репчатый, Соль, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7 г, Ж - 12,10 г, У - 8,40 г, ЭЦ - 111,10 ккал |
| 200 | Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соль, Лук репчатый, Морковь свежая, Картофель свежий, Соль Б - 6,8 г, Ж - 3,8 г, У - 10,10 г, ЭЦ - 111,10 ккал |
| 200 | Компот из яблок и слив Яблоки свежие, Сахар-песок, Уксус столовый, Соль Б - 5,2 г, Ж - 0,2 г, У - 22,10 г, ЭЦ - 87,80 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 43,0 г, Ж - 0,0 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 140 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 41,0 г, Ж - 0,0 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 130 ккал |
| 100 | Творог с сахаром Б - 6,4 г, Ж - 1,1 г, У - 11,6 г, ЭЦ - 47,00 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый, 4,0% жирности в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,1 г, У - 12,0 г, ЭЦ - 67,00 ккал |
| 60 | Фрукты Б - 2,2 г, Ж - 0,0 г, У - 2,0 г, ЭЦ - 20 ккал |

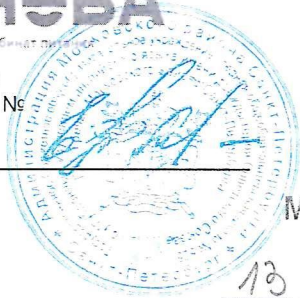
Главный технолог

Создано в системе





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Летнее)

11 день

13 02 2026 г.



УТВЕРЖДЕНО

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

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|----------|---|
| 100 | Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Салатный, Масло растительное, Уксус столовый, Соль, Перец черный молотый Б - 1,8 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00ккал |
| 250/10 | Суп картофельный с вермишелью и грибами Картофель, Морковь, Лук репчатый, Сельдь, Грибы, Вермишель, Масло сливочное, Батон нарезной Б - 8,2 г, Ж - 14,1 г, У - 2,9 г, ЭЦ - 147,40ккал |
| 300 | Жаркое по-домашнему со свиной Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Тесто для пасты, Сель, Лавровый лист Б - 14,9 г, Ж - 10,7 г, У - 1,9 г, ЭЦ - 340,71ккал |
| 200 | Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Вода Б - 0,3 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,4 г, У - 1,2 г, ЭЦ - 176,70ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,2 г, У - 1,7 г, ЭЦ - 126ккал |
| 100 | Апельсин Б - 0,9 г, Ж - 0,1 г, У - 1,9 г, ЭЦ - 41,00ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый 2,8% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 4,8 г, У - 1,9 г, ЭЦ - 87,00ккал |
| 35 | Зеро-какао напиток соевый Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 0,2 г, ЭЦ - 10,40ккал |

Главный технолог

Б.А. Григорьев





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (льготное)

1 день

16 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 8-11 классах на 2026 год |
|-----------|--|
| 100 | Огурец со сметаной и чесноком Огурцы соленые Б - 92 г, Ж - 0,19 г, У - 0,70 г, ЭЦ - 11,00 ккал |
| 250/15/10 | Щи по-уральски с капустой квашеной, со сметаной Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа пшеничная, Масло сливочное, Сметана, Масло подсолнечное, Лавровый лист, томатная-паста Б - 250 г, Ж - 15,00 г, У - 13,20 г, ЭЦ - 147,10 ккал |
| 100 | Свинина с/м Свинина с/м, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист Б - 11,24 г, Ж - 1,37 г, У - 3,11 г, ЭЦ - 24,90 ккал |
| 200 | Каша гречневая разовая «по-домашнему» Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Мука пшеничная Б - 4,8 г, Ж - 0,19 г, У - 13,30 г, ЭЦ - 129,86 ккал |
| 200 | Сок фруктовый (яблочный) Б - 1 г, Ж - 0,00 г, У - 0,00 г, ЭЦ - 0,00 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный с добавлением микроутириентами Б - 4,8 г, Ж - 0,19 г, У - 13,30 г, ЭЦ - 129,86 ккал |
| 50 | Батон обоеванный с добавлением микроутириентами Б - 4 г, Ж - 0,06 г, У - 9,91 г, ЭЦ - 49,00 ккал |
| 100 | Молоко м.д.ж. 2,5% Б - 2,5 г, Ж - 0,19 г, У - 7,00 г, ЭЦ - 39,00 ккал |
| 200 | Молоко м.д.ж. 2,5% в стерилизованной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 0,38 г, У - 14,40 г, ЭЦ - 329,86 ккал |
| 100 | Плюшки «Пшеничные» Мука пшеничная, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Масло сливочное, Ванилин, Ваниль Б - 8,72 г, Ж - 14,40 г, У - 61,65 г, ЭЦ - 329,86 ккал |

Главный технолог

[Handwritten signature]

Заведующий





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

2 день
17 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|-----------|--|
| 100 | Салат из свежей капусты с огурцом Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Огурцы свежие, Соль, Сахар, Соевый соус, Уксус, Масло растительное, Сахар, Соль Б - 1,02 г, Ж - 5,3г, У - 4,36г, ЭЦ - 88,50 ккал |
| 200/10/10 | Борщ с капустой и картофелем, вареной говядиной и сметаной Картофель, Свекла, Капуста белокочанная свежая, Говядина отварная, Морковь свежая, Томатная паста, Соль, Кислота лимонная, Сметана, Лавровый лист, Петрушка свежая, Масло растительное Б - 5,32 г, Ж - 7,1г, У - 14,40 г, ЭЦ - 159,70ккал |
| 100 | Шницель рыбный в масле Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Сахар, Масло растительное Б - 8,22 г, Ж - 11,66 г, У - 4,04г, ЭЦ - 147,90 ккал |
| 200 | Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, Масло растительное, Соль Б - 7,3 г, Ж - 6,4 г, У - 41,73г, ЭЦ - 254,60 ккал |
| 200 | Комплекс из сухофруктов Сухофрукты, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,01 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал |
| 50 | Батон нарезной обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,02 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый Б - 0,4 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый, м.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 0,1 г, У - 23,50 г, ЭЦ - 97,20 ккал |

Главный технолог

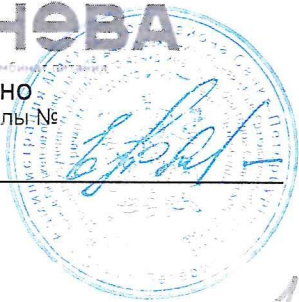
Заведующий производством





НЕВА
Комбинат питания

СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



АО "Комбинат питания НЕВА"
г. Санкт-Петербург, Московский район,
Тышневский пр., д. 20
ИНН 78-07-000000
ОГРН 5027800000000



МЕНЮ (леготное)

3 дня

18 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|----------|---|
| 100 | Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Соль, Сахар-песок Б - 1,8 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00 ккал |
| 250/10 | Суп картофельный с горошком и гречками Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Горошек консервированный, Кукуруза консервированная, Соль, Пшеничный лист, Батон нарезной Б - 8,2 г, Ж - 4,4 г, У - 27,3 г, ЭЦ - 147,00 ккал |
| 100 | Котлеты рубленые из филе куриного Филе куриное с/м, Батон, Масло сливочное, Соль, Сахар-песок, Масло подсолнечное, Б - 10,93 г, Ж - 9,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 169,83 ккал |
| 200 | Рисовый суп с овощами Крупа рисовая, Масло подсолнечное, Морковь, Лук репчатый, Горошек консервированный, Кукуруза консервированная, Соль Б - 3,1 г, Ж - 0,6 г, У - 25,1 г, ЭЦ - 153,20 ккал |
| 200 | Компот из свежих яблок Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонный сок Б - 0,2 г, Ж - 0,02 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,80 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,4 г, Ж - 0,5 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 104,30 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 11,7 г, Ж - 0,5 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 135 ккал |
| 200 | Молоко в м.д.л. 2,0% в индивидуальной упаковке Б - 5,82 г, Ж - 2,0 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 107,50 ккал |
| 100 | Гречка отварная Б - 0,4 г, Ж - 0,5 г, У - 10,1 г, ЭЦ - 47,0 ккал |
| 100 | Бульон "Куриный" мука пшеничная, Дрожжи, Соль, Сахар-песок, Масло подсолнечное, Молоко, мясо куриное Б 7,2 г, Ж 0,5 г, У 10,1 г, ЭЦ 100,00 ккал |

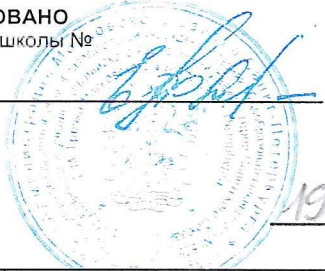
Главный технолог

Уд. пр. производства





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



МЕНЮ (Льготное)

4 день
19 02 2026 г.



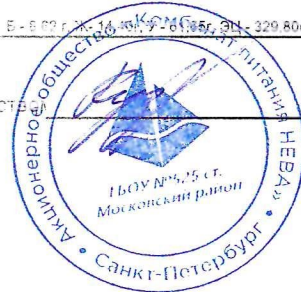
УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор
"Комбинат питания НЕВА"
С.В. Филиппов

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 9-11 классах на 2026 год |
|----------|---|
| 80/20 | Салат из овощей с майонезом Свекла, Яйцо куриное, Масло сливочное, Уксус, Соль, Сахар, Майонез, У - 75 г, У - 4,5 г, ЭЦ - 125,00ккал |
| 250/10 | Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой с тефтелей Картофель свежий, Макароны изделия, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная, Масло сливочное, Соль, Лавровый лист, Укроп, Филе куриное Б - 4,4 г, Ж - 2,8 г, У - 1,0 г, ЭЦ - 100,00ккал |
| 100/20 | Тефтели рыбные в соусе томатном с овощами Минтай с/м Крупа рисовая, Лук репчатый Морковь, Мука пшеничная, Масло сливочное, Соль, Сахар, Кориандр лимонная, Крахмал картофельный, Лавровый лист, Масло подсолнечное, Соль Б - 9,12г, Ж - 7,54 г, У - 5,4 г, ЭЦ - 100,00ккал |
| 200 | Картофель отварной Картофель, Масло сливочное, Соль Б - 10,0 г, Ж - 3,0 г, У - 27,10г, ЭЦ - 167,10 ккал |
| 200 | Сок фруктовый (яблочный) Б - 1,0 г, Ж - 0,3 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 40,0 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный с добавлением микроулучшителями Б - 4,8 г, Ж - 2,5 г, У - 11,0 г, ЭЦ - 45,0 ккал |
| 50 | Батон обогранный с добавлением микроулучшителями Б - 4,0 г, Ж - 2,3 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 40,0 ккал |
| 100 | Яблоко свежее Б - 9,4 г, Ж - 0,4 г, У - 17,0 г, ЭЦ - 60,0 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый, мл. д.м. в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,1 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 45,0 ккал |
| 100 | Пластика "Д. Любимая" Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Дрожжи, Соль, Сахар, Молоко, Сахар, Яйцо куриное, Уксус, Соль, Сахар, Майонез, У - 6,00 г, Ж - 1,6 г, У - 16,00 г, ЭЦ - 329,80ккал |

Главный технолог

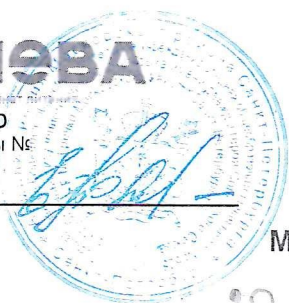
С.В. Филиппов

Сек. ответ. за качество





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)
5 дней

20 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-7 классах на 2026 год |
|----------|---|
| 100 | Выпечка из пшеницы Свекла свежая, Картофель свежий, Масло подсолнечное, Сахар, Мука пшеничная, Сода, Ванилин, Масло сливочное, Соль Б - 1,40 г, Ж - 0,22 г, У - 27,70 г, ОЦ - 310,97 ккал |
| 250/10/5 | Рассольник пенинградский с перловой кашей, отварной курицей и сметаной Картофель свежий, Огурцы соленые, Капуста белокочанная свежая, Крупа перловая, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист, Перец душистый Б - 4,01 г, Ж - 7,0 г, У - 28,3 г, ОЦ - 170 ккал |
| 300 | Голубцы из капусты Говядина с/м, Свинина с/м, Капуста белокочанная свежая, Картофель свежий, Крупа манная, Масло подсолнечное, Соль, Лавровый лист Б - 1,7 г, Ж - 0,2 г, У - 27,70 г, ОЦ - 310,97 ккал |
| 200 | Напиток из протертых фруктов Брусника протертая с сахаром, Сахар, Ванилин, Масло сливочное Б - 2,61 г, Ж - 0,1 г, У - 21,10 г, ОЦ - 85,20 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный витаминами Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 45,0 г, ОЦ - 180 ккал |
| 50 | Батон обогащенный витаминами Б - 4 г, Ж - 0,32 г, У - 27,70 г, ОЦ - 310,97 ккал |
| 100 | Желе из фруктов Б - 0,9 г, Ж - 0,2 г, У - 10,0 г, ОЦ - 40 ккал |
| 200 | Молоко м.д.ж. 2,5% в стерильной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 0,25 г, У - 8 г, ОЦ - 107 ккал |
| 75 | Сдоба с маком Мука пшеничная, Сахар, Масло сливочное, Сахар, Ванилин, Масло сливочное, Молоко, Дрожжи Б - 5,7 г, Ж - 14,9 г, У - 50 г, ОЦ - 200 ккал |

Главный технолог





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

8 день

24 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|----------|--|
| 100 | Салат овощной свежий Капуста белокочанная свежая, Морковь, РС, Лук репчатый, Томаты, Соль, Масло подсолнечное Б - 1,23 г, Ж - 0,01 г, У - 0,01 г, ЭЦ - 0,01 ккал |
| 250/20 | Суп рыбный с картофелем и перловой крупой Минтай филе с/м, Картофель, Крупа перловая, Лук репчатый, Морковь, Соль, Лавровый лист, Укроп свежий Б - 7,12 г, Ж - 0,21 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 12,41 ккал |
| 100/20 | Тефтели мясные с соусом томатным с томатом Говядина с/м, Свинина с/м, Батон, Мука пшеничная, Лук репчатый, Морковь, Соль, Томатная паста, Сметана Б - 7,91 г, Ж - 0,21 г, У - 1,02 г, ЭЦ - 12,41 ккал |
| 200 | Каша гречневая "по-домашнему" Крупа гречневая, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 1,01 г, Ж - 0,13 г, У - 1,01 г, ЭЦ - 12,96 ккал |
| 200 | Напиток фруктовый Плоды шиповника сушеные, Сахарный песок, Вода, Соль Б - 1,21 г, Ж - 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал |
| 100 | Хлеб ржано-пшеничный Б - 0,4 г, Ж - 0,01 г, У - 0,01 г, ЭЦ - 0,01 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,05 г, У - 0,05 г, ЭЦ - 0,05 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,02 г, У - 0,02 г, ЭЦ - 0,02 ккал |
| 200 | Молоко м.д.ж. 2,5% в асептической упаковке Б - 1,53 г, Ж - 0,34 г, У - 0,37 г, ЭЦ - 7,11 ккал |
| 100 | Бульон куриный Мука пшеничная, Сахар, Маргарин, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Лук репчатый, Морковь, Соль Б - 7,20 г, Ж - 10,8 г, У - 49,80 г, ЭЦ - 300,60 ккал |

Главный технолог

Рассел





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (льготное)

8 дней

25 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 8-11 классах на 2026 год |
|-----------|---|
| 100 | Салат из свежих овощей с яблоком подсолнечным Свекла свежая, Масло подсолнечное Б - 2,8 г, Ж - 0,42 г, У - 4,33 г, ЭЦ - 90,66 ккал |
| 250/15/10 | Суп из овощей с курицей отварной и сметаной Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Лук репчатый, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Соль, Курица отварная (филе), Сметана, Мука пшеничная Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,90г, ЭЦ - 112,10ккал |
| 120 | Печень говяжья с/м Печень говяжья с/м, Масло подсолнечное, Мука пшеничная, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 10,7г, Ж - 12,10г, У - 7,40г, ЭЦ - 110,10 ккал |
| 200 | Булгур с овощами Булгур, Масло сливочное, Соль, Лук репчатый, Морковь свежая, Картофель свежий Б - 6,8 г, Ж - 3,3г, У - 11,40г, ЭЦ - 110,10 ккал |
| 200 | Компот из яблок и слив Яблоки свежие, Сахар-песок, Уксус столовый, Вода Б - 0,2 г, Ж - 0,2 г, У - 20,10г, ЭЦ - 87,60 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 6,0 г, Ж - 0,1 г, У - 17,00г, ЭЦ - 84,00 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами Б - 6,0 г, Ж - 0,1 г, У - 17,00г, ЭЦ - 84,00 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый Йогурт фруктовый Б - 6,0 г, Ж - 0,1 г, У - 17,00г, ЭЦ - 84,00 ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый Йогурт фруктовый Б - 6,0 г, Ж - 0,1 г, У - 17,00г, ЭЦ - 84,00 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 6,0 г, Ж - 0,1 г, У - 17,00г, ЭЦ - 84,00 ккал |

Главный технолог

Уполномоченный





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №1
Ф.И.О.



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

МЕНЮ (Льготное)

10 дней

26 02 2026 г.

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-7 классах на 2026 год |
|-----------|--|
| 100 | Салат "Сельдь под шубой" Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Соль, Кислота лимонная, Масло подсолнечное Б - 5,5 г, Ж - 6,0 г, У - 7,0 г, ЭЦ - 110,0 ккал |
| 250/15/10 | Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной Свекла свежая, Капуста белокочанная свежая, Картофель, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курочка отварная, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 110,0 ккал |
| 300 | Паста "Белая" для "школьного" Говядина с/м, Свинина с/м, Макароны из durum пшеницы твердых сортов, Лук репчатый, Томатная паста, Масло подсолнечное, Лавровый лист, Лук репчатый, Соль Б - 15,16 г, Ж - 15,16 г, У - 41,85 г, ЭЦ - 296,35 ккал |
| 200 | Сок фр. яблочный (яблочковый) Б - 1,1 г, Ж - 0,2 г, У - 10,0 г, ЭЦ - 78,00 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный с обогащенными микроэлементами Б - 4,22 г, Ж - 0,2 г, У - 1,0 г, ЭЦ - 138,00 ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 4,4 г, Ж - 0,2 г, У - 1,0 г, ЭЦ - 138,00 ккал |
| 100 | Сметана 20% Б - 0,45 г, Ж - 0,2 г, У - 0,5 г, ЭЦ - 44,4 ккал |
| 200 | Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке Б - 5,92 г, Ж - 0,2 г, У - 1,0 г, ЭЦ - 107,68 ккал |
| 75 | Сдоба в виде булочек Мука пшеничная, Маргарин, Молоко, Сахар, Дрожжи, Соль, Кислота лимонная, Дрожжи Б - 37,1 г, Ж - 14,9 г, У - 37,2 г, ЭЦ - 210,0 ккал |

Главный технолог

(Handwritten signature)

Зав. производством





СОГЛАСОВАНО
Директор школы №
Ф.И.О.



М Е Н О (подпись)

27 02 2023 г.



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

| Выход, г | Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год |
|----------|--|
| 100 | Салат из квашеной капусты Капуста квашеная, Лук репчатый, Салатный, Соевый соус, Масло растительное, Уксус, Сахар, Соль, Перец черный молотый, Семена льна, Семена чиа, Семена конопли, Семена пажитника, Семена кунжута, Семена льна, Семена чиа, Семена конопли, Семена пажитника, Семена кунжута Б - 1,6 г, Ж - 5,1 г, У - 7,7 г, ЭЦ - 83,00ккал |
| 250/10 | Суп картофельный с морковью и грибами Картофель, Морковь, Лук репчатый, Сельдерей, Грибы, Масло растительное, Соль, Перец черный молотый, Батон нарезной Б - 9,2 г, Ж - 4,4 г, У - 2,7 г, ЭЦ - 147,40ккал |
| 300 | Жаркое по-доминкански со свиной Свинина с/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Томатный лист, Соль, Лавровый лист Б - 14,9 г, Ж - 14,9 г, У - 14,9 г, ЭЦ - 340,21ккал |
| 200 | Компот из смеси сухофруктов Смесь сухофруктов компотная, Сахар, Вода, Соль Б - 0,1 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал |
| 60 | Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Б - 4,8 г, Ж - 0,4 г, У - 1,1 г, ЭЦ - 136,70ккал |
| 50 | Батон обогащенный микроэлементами Б - 4 г, Ж - 0,2 г, У - 1,1 г, ЭЦ - 136 ккал |
| 100 | Апельсины Б - 0,9 г, Ж - 0,3 г, У - 0,1 г, ЭЦ - 42,00ккал |
| 100 | Йогурт фруктовый в индивидуальной упаковке Б - 4,1 г, Ж - 2,8 г, У - 0,1 г, ЭЦ - 57,00 ккал |
| 35 | Зеленый чай с лимоном Б - 0,8 г, Ж - 0,1 г, У - 0,1 г, ЭЦ - 13,60ккал |

Главный технолог

(Handwritten signature)

Б.В. Председатель

