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.
_____

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

МЕНЮ (Льготное)
9 день
05 11 2026 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год
130/20	***Запеканка творожная "Зебра" со сгущенным молоком*** Творог, Манная крупа, Сахар-песок, Сметана, Какао- порошок, Яйцо куриное, Масло подсолнечное, Соль, Ванилин, Молоко сгущенное Б - 12,15 г, Ж - 14,28 г, У - 29,77 г, ЭЦ - 296,2 ккал
25	***Батон нарезной обогащенный микронутриентами*** Б - 2,0 г, Ж - 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68,0 ккал
200	***Чай с лимоном*** Чай черный листовой, Сахар-песок, Лимон Б - 0,2 г, Ж - 0,0 г, У - 10,2 г, ЭЦ - 41,6 ккал
150	***Ряженка*** Б - 3,2 г, Ж - 3,8 г, У - 6,3 г, ЭЦ - 76 ккал
100	***Яблоко свежее*** 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 2026 год
60	***Салат "Мозайка"*** Картофель, Морковь, Огурцы свежие, Кукуруза консервированный, Масло подсолнечное, Соль Б - 3,3 г, Ж - 3,6 г, У - 4,2 г, ЭЦ - 72,4 ккал
200/5/5	***Борщ с курицей и сметаной*** Свекла, Капуста белокочанная свежая, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло подсолнечное,Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Курица отварная, Сметана, Соль,Зелень Б - 3,27 г, Ж - 4,8 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 94,0 ккал
100/20	***Фрикадельки рыбные в соусе томатном*** Минтай филе, Батон пшеничный, Яйцо куриное, Масло сливочное, Томатная паста, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Лук репчатый, Морковь, Соль Б - 7,05 г, Ж - 6,73 г, У - 11,60 г, ЭЦ - 135,17 ккал
150	***Картофель запеченный*** Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,6 г, Ж - 7,1 г, У - 21,23 г, ЭЦ - 163,22 ккал
200	***Компот из свежих яблок*** Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная Б - 0,15 г, Ж - 0,14 г, У - 19,19 г, ЭЦ - 82,00 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 _____