

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

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

## МЕНЮ (Льготное)

6 день

18 ноября 2024 г.

Выход, г	
	<b>Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>
250/10	<b>Каша "Янтарная" с маслом сливочным</b> Крупа пшено, Молоко, Яблоки свежие, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Соль Б - 15,4 г, Ж - 20,2 г, У - 53,6 г, ЭЦ - 355,2 ккал
125	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,9 г, Ж - 2,5 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 102,9 ккал
20	<b>Сыр порциями</b> Б - 4,6 г, Ж - 5,9 г, У - 0 г, ЭЦ - 72,7 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай черный безосной, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал
250	<b>Яблоко свежее</b> Б - 1,0 г, Ж - 1,0 г, У - 24,5 г, ЭЦ - 111 ккал
	<b>Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>
120	<b>Огурец соленый порционно</b> Огурцы соленые Б - 0,96 г, Ж - 0,12 г, У - 2,04 г, ЭЦ - 14,0 ккал
250/15/10	<b>Суп картофельный с горохом, мясом и гречками</b> Картофель свежий, Горох лущеный, Сметана, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащенный Б - 8,2 г, Ж - 7,8 г, У - 34,5 г, ЭЦ - 183,1 ккал
120	<b>Котлета рубленая из филе куриного</b> Филе куриное с/м, Батон нарезной обогащенный, Масло сливочное, Сухари панировочные, Масло растительное, Соль Б - 14,52 г, Ж - 17,10 г, У - 11,84 г, ЭЦ - 258,8 ккал
200	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274,0 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 76 ккал
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал
75	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 38,9 г, ЭЦ - 204 ккал
50	<b>Булочка с корицей</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло растительное, Корица Б - 3,9 г, Ж - 9,90 г, У - 24,80 г, ЭЦ - 164,0 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**  
**19 Ноябрь 2024 г.**

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>	
270/20	<b>Макаронные изделия</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр	<b>Макароны отварные с сыром</b> Б - 25,10 г, Ж- 26,3 г, У - 66,3 г, ЭЦ - 536,2 ккал
20/25	<b>Батон нарезной обогащенный</b> Батон нарезной обогащенный, Джем в ассортименте	<b>Бутерброд с джемом</b> Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 ккал
200/5	<b>Чай черный весовой</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий	<b>Чай с лимоном</b> Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
250	<b>Апельсин свежий</b> Апельсин свежий	<b>Апельсин свежий</b> Б - 2,3 г, Ж- 0,5 г, У - 20,3 г, ЭЦ - 107,5 ккал
50	<b>Печенье в ассортименте</b> Печенье в ассортименте	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 6,0 г, Ж- 5,0 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>	
120	<b>Капуста белокочанная свежая</b> Капуста белокочанная свежая, Морковь, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль	<b>Салат из свежей капусты</b> Б - 1,44 г, Ж- 6,4 г, У - 9,2 г, ЭЦ - 104,4 ккал
250/30	<b>Филе горбуши с/м</b> Филе горбуши с/м, Картофель, Лук репчатый, Соль, Масло сливочное, Мука пшеничная, Молоко, Лавровый лист, Зелень	<b>Уха "Невская" с горбушей</b> Б - 6,84 г, Ж- 2,95 г, У - 16,12 г, ЭЦ - 118,3 ккал
350	<b>Филе куриное с/м</b> Филе куриное с/м, Морковь, Лук репчатый, Рис, Масло растительное, Соль, Томатная паста	<b>Плов с куриным филе</b> Б - 19,95 г, Ж- 25,97 г, У - 50,28 г, ЭЦ - 503,7 ккал
200	<b>Яблоки свежие</b> Яблоки свежие, Сахар-песок, Кислота лимонная	<b>Компот из свежих яблок</b> Б - 0,2 г, Ж- 0,2 г, У - 20,1 г, ЭЦ - 87,8 ккал
75	<b>Мука пшеничная</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло растительное	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж- 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал
75	<b>Мука пшеничная</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло растительное	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж- 3,5 г, У - 38,9 г, ЭЦ - 204 ккал
50	<b>Мука пшеничная</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Масло растительное	<b>Булочка "домашняя"</b> Б - 3,6 г, Ж- 5,4 г, У - 24,9 г, ЭЦ - 150,3 ккал

Главный технолог

Зав. производством



СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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



**МЕНЮ (Льготное)**  
**8 день**  
20 Ноябрь 2024 г.

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>	
250/10	<b>Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным</b> Хлопья овсяные "Геркулес", Молоко, Масло сливочное, Соль, Сахар-песок Б - 14,2 г, Ж - 18,9 г, У - 49,9 г, ЭЦ - 372,4 ккал	
20	<b>Сыр порциями</b> Б - 4,6 г, Ж - 5,9 г, У - 0 г, ЭЦ - 72,7 ккал	
50	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136,0 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	
250	<b>Груша свежая</b> Б - 1,0 г, Ж - 0,75 г, У - 25,75 г, ЭЦ - 117,5 ккал	
125	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b> Б - 4,9 г, Ж - 2,5 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 102,9 ккал	
Выход, г	<b>Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>	
120	<b>Салат из свеклы отварной с маслом растительным</b> Свекла, Масло растительное, Соль Б - 4,9 г, Ж - 13,10 г, У - 7,2 г, ЭЦ - 108,7 ккал	
250/15/10	<b>Суп из овощей с курицей отварной и сметаной</b> Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая, Морковь свежая, Горошек зеленый консерв., Лук репчатый, Масло сливочное, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,1 г, Ж - 6,0 г, У - 10,9 г, ЭЦ - 112,1 ккал	
120/40	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья с/м, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Сметана, Мука пшеничная, Соль Б - 14,42 г, Ж - 12,72 г, У - 25,10 г, ЭЦ - 249,2 ккал	
200	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 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	
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 36,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал	
75	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 204 ккал	
50	<b>Плюшка "Московская"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 4,3 г, Ж - 7,2 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 164,9 ккал	

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.



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



## МЕНЮ (Льготное)

9 день

21 Ноябрь 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
220/30	<b>Запеканка из творога со сгущённым молоком</b> Творог, Соль, Крупа манная, Сахар, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущённое Б - 22,3 г, Ж - 26,8 г, У - 65,54 г, ЭЦ - 555,6 ккал	
10/25	<b>Бутерброд с маслом сливочным</b> Батон пшеничный, Масло сливочное Б - 2,4 г, Ж - 8,1 г, У - 13,0 г, ЭЦ - 142 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	
250	<b>Мандарин свежий</b> Б - 2,0 г, Ж - 0,25 г, У - 18,6 г, ЭЦ - 95 ккал	
25	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 3,0 г, Ж - 2,5 г, У - 11,2 г, ЭЦ - 69 ккал	
Выход, г	Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
40/80	<b>Яйцо с гарниром</b> Яйцо куриное вареное, Горошек зеленый консервированный Б - 6,6 г, Ж - 7,2 г, У - 10,5 г, ЭЦ - 124,4 ккал	
250/15/10	<b>Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной</b> Сметана свежая, Капуста белокачанная свежая, Картофель свежий, Морковь свежая, Лук репчатый, Масло сливочное, Томатная паста, Сахар-песок, Кислота лимонная, Мурица отварная, Сметана, Соль, Лавровый лист, Петрушка свежая Б - 11,3 г, Ж - 7,4 г, У - 15,06 г, ЭЦ - 185,4 ккал	
120/30	<b>Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом</b> Говядина с/м, Свиношниц с/м, Батон нарезной обогащенный, Молоко, Лук репчатый, Масло растительное, Сметана, Мука пшеничная, Томатная паста, Соль Б - 12,3 г, Ж - 18,3 г, У - 13,1 г, ЭЦ - 212,3 ккал	
200	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал	
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 99 ккал	
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал	
75	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 204 ккал	
60	<b>Пирожок с капустой</b> Мука пшеничная, Сахар, Масло сливочное, Соль, Яйцо куриное, Дрожжи, Молоко, Капуста белокачанная свежая, Масло растительное, Лук репчатый Б - 3,2 г, Ж - 7,5 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 161,6 ккал	

Главный технолог

Зав. производством





**МЕНЮ (Льготное)**

**10 день**

*22 Ноябрь* 2024 г.

Выход, г	<b>Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>	
	<b>Омлет натуральный</b>	
250	Яйца куриные, Молоко, Масло сливочное, Соль	Б - 24,0 г, Ж- 31,45 г, У - 24,3 г, ЭЦ - 472,7 ккал
	<b>Чай с лимоном</b>	
200/5	Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий	Б - 0,2 г, Ж- 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60,00 ккал
	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b>	
50		Б - 4,0 г, Ж- 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
	<b>Зефир витаминизированный</b>	
70		Б - 1,08 г, Ж- 0,2 г, У - 39,8 г, ЭЦ - 174,2 ккал
	<b>Яблоко свежее</b>	
250		Б - 1,0 г, Ж- 1,0 г, У - 24,5 г, ЭЦ - 111,0 ккал

Выход, г	<b>Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год</b>	
	<b>Салат из квашеной капусты</b>	
120	Капуста квашеная, Лук репчатый, Сахар-песок, Масло растительное	Б - 1,92 г, Ж- 6,1 г, У - 9,2 г, ЭЦ - 99,5 ккал
	<b>Бульон куриный с вермишелью и яйцом</b>	
250/20	Курица отварная, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Петрушка, Лавровый лист, Яйцо куриное, Соль	Б - 3,62 г, Ж- 4,87 г, У - 18,52 г, ЭЦ - 152,5 ккал
	<b>Жаркое по-домашнему со свиной</b>	
350	Свинина о/м, Картофель, Масло растительное, Лук репчатый, Томатная паста, Соль, Лавровый лист	Б - 27,46 г, Ж- 29,94 г, У - 47,26 г, ЭЦ - 568,4 ккал
	<b>Компот из смеси сухофруктов</b>	
200	Смесь сухофруктов компотная, Сахар-песок, Кислота лимонная	Б - 0,6 г, Ж - 0,1 г, У - 23,5 г, ЭЦ - 97,2 ккал
	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>	
75		Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал
	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>	
75		Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 204 ккал
	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке</b>	
125		Б - 4,9 г, Ж - 2,5 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 102,9 ккал

Главный технолог

*[Signature]*

Зав. производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

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

### МЕНЮ (Льготное)

1 день

25 Ноябрь 2024 г.

Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
Выход, г	<b>Каша гречневая молочная с маслом сливочным</b> Крупа гречневая, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное Б - 16,0 г, Ж - 18,5 г, У - 48,75 г, ЭЦ - 354,1 ккал
250/10	<b>Сыр порциями</b> Б - 4,6 г, Ж - 5,9 г, У - 0 г, ЭЦ - 72,7 ккал
20	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный высший, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
200/5	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
50	<b>Яблоко свежее</b> Б - 1,0 г, Ж - 1,0 г, У - 24,5 г, ЭЦ - 111,1 ккал
250	<b>Печенье в ассортименте</b> Б - 6 г, Ж - 5 г, У - 22,5 г, ЭЦ - 138 ккал
50	

Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
Выход, г	<b>Огурец солёный порционно</b> Огурцы солёные Б - 0,96 г, Ж - 0,12 г, У - 2,04 г, ЭЦ - 14,0 ккал
120	<b>Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Морковь свежая, Крупа перловая, Соль, Курица отварная, Сметана, Лавровый лист Б - 5,42 г, Ж - 4,7 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 154,8 ккал
250/15/10	<b>Филе индейки по-строгановски</b> Филе индейки с/м, Масло сливочное, Сметана, Мука пшеничная, Лук репчатый, Томатная паста, Соль Б - 15,2 г, Ж - 21,46 г, У - 7,65 г, ЭЦ - 273,56 ккал
140	<b>Макаронные изделия отварные</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль Б - 6,5 г, Ж - 6,4 г, У - 39,5 г, ЭЦ - 254,4 ккал
200	<b>Сок фруктовый (яблочный)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 19,17 г, ЭЦ - 90 ккал
200	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал
75	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 204 ккал
75	<b>Плюшка "Московская"</b> Мука пшеничная в/с, Сахар-песок, Масло сливочное, Молоко, Яйцо куриное, Дрожжи сухие, Масло растительное, Соль, Изюм Б - 4,3 г, Ж - 7,2 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 164,9 ккал
50	

Главный технолог



Зав. производством





СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

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

## МЕНЮ (Льготное)

2 день

28 Ноябрь 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
220/30	<b>Запеканка из творога со сгущённым молоком</b> Творог, Крупа манная, Соль, Сахар-песок, Яйцо куриное, Масло растительное, Сухари панировочные, Сметана, Молоко сгущенное Б - 22,3 г, Ж- 26,8 г, У - 65,54 г, ЭЦ - 555,6 ккал	
20/25	<b>Бутерброд с джемом</b> Батон нарезной обогащенный, Джем в ассортименте Б - 2,2 г, Ж- 1,2 г, У - 16,8 г, ЭЦ - 86,8 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	
250	<b>Апельсин свежий</b> Б - 2,3 г, Ж- 0,5 г, У - 20,3 г, ЭЦ - 107,5 ккал	
60	<b>Пряник</b> Б - 3,6 г, Ж- 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
120	<b>Салат из свежей капусты с огурцом</b> Капуста белокочанная, Морковь, Огурец свежий, Масло растительное, Сахар, Кислота лимонная, Соль 1,56 г, Ж - 6,4 г, У - 11,4 г, ЭЦ - 105,6 ккал	Б -
250/15/10	<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 - 7,1 г, Ж - 8,5 г, У - 14,5 г, ЭЦ - 178,2 ккал	
120	<b>Шницель рубленый мясной</b> Говядина, Свинина, Батон пшеничный, Сухари панировочные, Соль, Масло растительное Б - 15,5 г, Ж - 11,95 г, У - 11,3 г, ЭЦ - 232,5 ккал	
200	<b>Рис отварной</b> Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль Б - 7,2 г, Ж - 8,4 г, У - 34,9 г, ЭЦ - 255,5 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	
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал	
75	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 38,9 г, ЭЦ - 204 ккал	
50	<b>Булочка с маком</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо куриное, Соль, Дрожжи, Молоко, Мак, Сахарная пудра, Масло растительное 4,1 г, Ж - 10,2 г, У - 23,6 г, ЭЦ - 156,3 ккал	Б -

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

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

## МЕНЮ (Льготное)

3 день

27. Ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год
250/10	<b>Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба") с маслом сливочным</b> Крупа пшено, Крупа рисовая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль Б - 8,3 г, Ж - 18,2 г, У - 53,6 г, ЭЦ - 287,7 ккал
20/25	<b>Бутерброд с филе куриным (запечённым)</b> Батон пшеничный, Филе куриное, Соль, Масло растительное Б - 12,10 г, Ж - 8,9 г, У - 17,3 г, ЭЦ - 187,6 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
250	<b>Груша свежая</b> Б - 1,0 г, Ж - 0,75 г, У - 25,75 г, ЭЦ - 117,5 ккал
125	<b>Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%</b> Б - 4,9 г, Ж - 2,5 г, У - 13,2 г, ЭЦ - 102,9 ккал

Выход, г	Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год
100/20	<b>Салат из свеклы с яйцом</b> Свекла, Яйцо варёное, Масло растительное, Соль Б - 5,4 г, Ж - 10,9 г, У - 5,7 г, ЭЦ - 143,1 ккал
250/15	<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 - 5,52 г, Ж - 3,10 г, У - 17,06 г, ЭЦ - 126,65 ккал
120	<b>Ватрушка рыбная запечённая (из горбуши)</b> Горбуша филе с/м, Минтай филе с/м, Батон пшеничный, Молоко, Морковь, Сыр, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Соль, Масло растительное Б - 13,10 г, Ж - 11,52 г, У - 12,6 г, ЭЦ - 202,34 ккал
200	<b>Картофель отварной</b> Картофель свежий, Масло сливочное, Соль Б - 3,8 г, Ж - 7,10 г, У - 30,4 г, ЭЦ - 201,8 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
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал
75	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 38,9 г, ЭЦ - 204 ккал
60	<b>Пирожок с картофелем</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Яйцо куриное, Дрожжи, Соль, Молоко, Лук репчатый, Картофель, Масло растительное Б - 4,3 г, Ж - 6,5 г, У - 29,9 г, ЭЦ - 160,3 ккал

Главный технолог

Зав. производством





## МЕНЮ (Льготное)

4 день

28 Октября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год
250	<b>Омлет с зелёным горошком</b> Яйцо, Молоко, Соль, Масло подсолнечное, Горошек зелёный консерв., Масло сливочное Б - 25,0 г, Ж - 31,0 г, У - 34,3 г, ЭЦ - 351,0 ккал
20	<b>Сыр порциями</b> Б - 4,6 г, Ж - 5,9 г, У - 0 г, ЭЦ - 72,7 ккал
200	<b>Чай с сахаром</b> Чай чёрный вёсвейк, Сахар-песок Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал
50	<b>Батон нарезной обогащённый микронутриентами</b> Б - 4,0 г, Ж - 2,32 г, У - 25,96 г, ЭЦ - 136 ккал
60	<b>Пряник</b> Б - 3,6 г, Ж - 1,8 г, У - 46,8 г, ЭЦ - 201,6 ккал
250	<b>Мандарины</b> Б - 2,0 г, Ж - 0,25 г, У - 18,6 г, ЭЦ - 95,0 ккал
Выход, г	Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год
120	<b>Салат из квашеной капусты</b> Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Сахар Б - 1,92 г, Ж - 6,1 г, У - 9,2 г, ЭЦ - 99,6 ккал
250/15/10	<b>Суп картофельный с горохом, мясом и гречками</b> Картофель свежий, Свинина, Горох лущеный, Лук репчатый, Морковь свежая, Масло сливочное, Соль, Батон нарезной обогащённый Б - 8,2 г, Ж - 7,8 г, У - 34,5 г, ЭЦ - 183,1 ккал
140	<b>Бефстроганов из отварной говядины в сметанном соусе</b> Говядина с/м, Морковь, Сметана, Мука пшеничная, Молоко, Масло растительное, Соль Б - 14,7 г, Ж - 15,52 г, У - 5,86 г, ЭЦ - 229,4 ккал
200	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> Крупа гречневая ядрица, Масло сливочное, Соль Б - 4,8 г, Ж - 7,4 г, У - 42,8 г, ЭЦ - 274 ккал
200	<b>Сок фруктовый (персиковый)</b> Б - 1 г, Ж - 0,2 г, У - 15 г, ЭЦ - 75 ккал
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 38,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал
75	<b>Батон обогащённый микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 204 ккал
50	<b>Ватрушка с джемом</b> Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль, Дрожжи, Молоко, Ванилин, Джем, Масло растительное Б - 4,3 г, Ж - 7,2 г, У - 30,8 г, ЭЦ - 164,9 ккал

Главный технолог

Зав. производством

СОГЛАСОВАНО  
Директор школы №  
Ф.И.О.

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

МЕНЮ (Льготное)

5 день

29 Ноября 2024 г.

Выход, г	Завтрак обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
270/20	<b>Макаронны отварные с сыром</b> Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль, Сыр Б - 25,1 г, Ж- 26,3 г, У - 66,3 г, ЭЦ - 536,2 ккал	
40	<b>Яйцо отварное</b> Яйцо куриное Б - 4,9 г, Ж - 4,5 г, У - 0,3 г, ЭЦ - 63 ккал	
200/5	<b>Чай с лимоном</b> Чай черный весовой, Сахар-песок, Лимон свежий Б - 0,2 г, Ж - 0,1 г, У - 15 г, ЭЦ - 60 ккал	
25	<b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b> Б - 2,0 г, Ж- 1,16 г, У - 12,99 г, ЭЦ - 68 ккал	
20	<b>Вафли</b> Б - 1,44 г, Ж- 2,8 г, У - 9,8 г, ЭЦ - 62,0 ккал	
250	<b>Яблоко свежее</b> Б - 1,0 г, Ж- 1,0 г, У - 24,5 г, ЭЦ - 111 ккал	

Выход, г	Обед обучающихся в 9-11 кадетских классах на 2024 год	
100/20	<b>Винегрет овощной с сельдью</b> Сельдь свежая, Сельдь филе с/б, Картофель свежий, Морковь свежая, Огурцы соленные, Капуста квашеная, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 1,33 г, Ж - 11,3 г, У - 6,68 г, ЭЦ - 123,3 ккал	
250/15/1 0	<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 - 6,2 г, Ж - 7,2 г, У - 28,3 г, ЭЦ - 178,4 ккал	
320	<b>Голубцы ленивые</b> Говядина лопатка с/м, Свинина окорок с/м, Капуста белокочанная свежая, Крупа рисовая, Лук репчатый, Масло растительное, Соль Б - 23,10 г, Ж - 20,0 г, У - 28,7 г, ЭЦ - 385,8 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	
75	<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Б - 6,0 г, Ж - 3,2 г, У - 58,3 г, ЭЦ - 172,5 ккал	
75	<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Б - 6 г, Ж - 3,5 г, У - 36,9 г, ЭЦ - 204 ккал	
35	<b>Зефир витаминизированный</b> Б - 0,63 г, Ж - 0,10 г, У - 23,2 г, ЭЦ - 101,6 ккал	

Главный технолог

Зав. производством