



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



УТВЕРЖДЕНО

Врио генерального директора  
АО "Комбинат питания НЕВА"  
Македонский М.А.

## МЕНЮ (Льготное)

3 день

14 10 2026 г.

| Выход, г | Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год                                                                                                                            |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 180      | <b>Каша пшеничная вязкая с тыквой</b><br>Крупа пшеничная, Тыква свежая, Молоко, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль<br>Б - 8,7 г, Ж - 8,45 г, У - 34,8 г, ЭЦ - 250,1 ккал |
| 50       | <b>Бутерброд с яйцом</b><br>Батон пшеничный, Масло сливочное, Яйцо вареное<br>Б - 5,10 г, Ж - 7,15 г, У - 10,65 г, ЭЦ - 122,8 ккал                                       |
| 200      | <b>Кофейный напиток с молоком</b><br>Напиток кофейный, Молоко, Сахар-песок<br>Б - 3,8 г, Ж - 3,6 г, У - 11,9 г, ЭЦ - 95,0 ккал                                           |
| 100      | <b>Груша свежая</b><br>Б - 0,4 г, Ж - 0,3 г, У - 10,3 г, ЭЦ - 47,0 ккал                                                                                                  |

| Выход, г | Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год                                                                                                                                                                 |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60       | <b>Салат из квашеной капусты</b><br>Капуста квашеная, Масло подсолнечное, Сахар-песок, Лук репчатый<br>Б - 0,96 г, Ж - 3,06 г, У - 4,62 г, ЭЦ - 49,60 ккал                                                 |
| 200/5    | <b>Суп картофельный с горохом и гречками</b><br>Картофель свежий, Морковь, Лук репчатый, Горох колотый, Масло подсолнечное, Соль, Батон нарезной<br>Б - 5,27 г, Ж - 3,74 г, У - 15,10 г, ЭЦ - 114,02 ккал  |
| 90/30    | <b>Печень, тушённая в соусе сметанном</b><br>Печень говяжья, Мука пшеничная в/с, Сметана, Соль, Лук репчатый, Масло подсолнечное, Томатная паста<br>Б - 10,26 г, Ж - 11,40 г, У - 8,8 г, ЭЦ - 181 ккал     |
| 150      | <b>Рагу овощное</b><br>Картофель, Морковь, Капуста б/к св, Масло сливочное, Масло подсолнечное, Мука пшеничная в/с, Томатная паста, Соль, Сахар-песок<br>Б - 2,55 г, Ж - 4,4 г, У - 10,6 г, ЭЦ - 92,2 ккал |
| 40       | <b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b><br>Б - 3,2 г, Ж - 1,7 г, У - 20,4 г, ЭЦ - 92 ккал                                                                                                 |
| 50       | <b>Батон нарезной обогащенный микронутриентами</b><br>Б - 4 г, Ж - 2,32 г, У - 25,98 г, ЭЦ - 136 ккал                                                                                                      |
| 200      | <b>Компот из свежих яблок</b><br>Яблоки свежие, Сахар-песок, Лимонная кислота<br>Б - 0,15 г, Ж - 0,14 г, У - 19,19 г, ЭЦ - 82,0 ккал                                                                       |

Главный технолог

Зав. производством