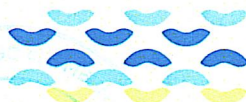




АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



Согласовано

Директор ГБОУ

Утверждено

Генеральный директор

АО "КП НЕВА"

Филиппов С.Н

с 01.09.2025

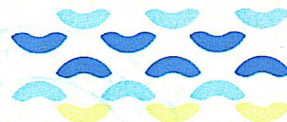
**Прейскурант продукции реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений
Санкт-Петербурга на 2025/2026 г.г.**

	Наименование	Выход, гр	Стоимость, руб
1	Курник Мука пшеничная в/с, маргарин, филе куриное, шампиньоны замороженные, лук репчатый, сахар, вода питьевая, соль пищевая, семена кунжута, дрожжи, масло растительное, молоко цельное сухое м.д.ж 26%, глютен пшеничный, улучшитель х/п, перец черный молотый. Б-10Г, Ж-20г, У-30г, ЭЦ-340ккал	120	90
2	Конвертик с ветчиной, сыром и болгарским перцем Мука пшеничная в/с, вода питьевая, болгарский перец, ветчина (свинина), маргарин, сыр, соль пищевая, лимонная кислота, сахар, дрожжи, глютен пшеничный, аскорбиновая кислота, ферменты. Б-14,4г, Ж-24,5г, У-29,9г, ЭЦ-390ккал	120	90
3	Конвертик с яблоком и брусникой Мука пшеничная в/с, яблоко св, брусника замороженная, загуститель, соль, улучшитель для заморозки, дрожжи, сахар, вода, маргарин. Б-6,6г, Ж-19,5г, У-43,6г, ЭЦ-380ккал	75	70
4	Круассан Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, маргарин "Столовый", сахар, дрожжи, соль пищевая, улучшитель х/п. Б-5,6г, Ж-13,г, У-38г ЭЦ-300 ккал	70	50
5	Круассан с малиной Мука пшеничная в/с, вода питьевая, начинка малиновая, сахар, маргарин "Столовый", соль поваренная пищевая, кислота лимонная, дрожжи, соль пищевая, улучшитель х/п. Б-5г, Ж-14,4г, У-42,7г, ЭЦ-320ккал	80	70
6	Круассан с шоколадным кремом Мука пшеничная в/с, вода, сахар, патока крахмальная, какао порошок, соль, лимонная кислота, маргарин, вода питьевая, сахар, дрожжи хлебопекарные, молоко цельное сухое м.д.ж 26%, глютен пшеничный. Б-5г, Ж-16г, У-34г, ЭЦ-300ккал	80	70
7	Сетка с клубничной начинкой Мука пшеничная в/с, вода питьевая, маргарин "Столовый", конфитюр клубничный, эмульгатор (Е471), кислота лимонная, сахар, соль пищевая, аскорбиновая кислота, ферменты. Б-5,6г, Ж-13,7г, У-38г, ЭЦ-300ккал	85	80
8	Сетка с яблочно-лимонной начинкой Мука пшеничная в/с, вода питьевая, маргарин "Столовый", конфитюр лимон, наполнитель фруктовый (яблоко), кислота лимонная, сахар, соль пищевая, аскорбиновая кислота, ферменты. Б-5,6г, Ж-13,7г, У-38г, ЭЦ-300ккал	85	80
9	Слойка с вишней Мука пшеничная в/с, конфитюр вишня, вода питьевая, маргарин "Столовый", соль поваренная пищевая, кислота лимонная, сахар, дрожжи, соль пищевая, растительное масло, улучшитель х/п. Б-4,3ккал, Ж-12,3г, У-44,9г, ЭЦ-308ккал	120	105
10	Слойка с малиной Мука пшеничная в/с, конфитюр малина, соль, дрожжи, сахар, вода питьевая, маргарин для выпечки, маргарин для слоения. Б-6,6г, Ж-19,5г, У-43,6г, ЭЦ-380ккал	65	70
11	Слойка со вареной сгущенкой Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, молоко сгущенное, соль пищевая, маргарин "Столовый", сахар, дрожжи, соль пищевая, улучшитель х/п. Б-6,6г, Ж-19,5г, У-43,6г, ЭЦ-380ккал	120	80
12	Сырная палочка Мука пшеничная в/с, вода питьевая, молоко 2,5% жирности, маргарин "Столовый", сахар, дрожжи, яйцо, соль, улучшитель х/п, сыр, вода, молочный белок, растительное масло. Б-6,2г, Ж-16,7г, У-36г, ЭЦ-336ккал	30	35
13	Улитка с корицей Мука пшеничная в/с, вода питьевая, молоко 2,5 % жирности, маргарин "Столовый", корица молотая, сахар, дрожжи, соль поваренная, жи-крем), улучшитель х/п, глютен пшеничный. Б-5,4г, Ж-14,7г, У-41г, ЭЦ-318ккал	70	65
14	Улитка с маком Мука пшеничная в/с, вода питьевая, молоко 2,5 %, маргарин, мак пищевой, сахар, дрожжи, соль поваренная, сахар, молоко сухое, мальтодекстрин, улучшитель х/п, глютен пшеничный. Б-6,2г, Ж-18,7г, У-36г, ЭЦ-336ккал	80	70



Утверждено
Директор ГБОУ

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



Утверждено
Генеральный директор
АО "КП Нева"
Филиппов С.Н.

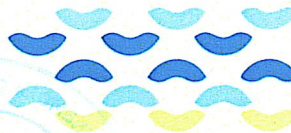
Прейскурант выпечных изделий, реализуемых в столовых (буфетах) образовательных учреждений г. Санкт-Петербурга на 2025/2026 гг.

	Наименование	Выход, гр	Стоимость, руб
1	Булочка Веснушка Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, изюм, молоко, масло подсолнечно, соль Б-5,4г, Ж-4,5г, У-46,8г, ЭЦ-228ккал	75	40,0
2	Булочка домашняя Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, масло подсолнечное, соль Б-3,6г, Ж-5,4г, У-24,9г, ЭЦ-150,3ккал	50	40,0
3	Булочка Дорожная Мука пшеничная, сахар, маргарин, дрожжи, масло подсолнечное, соль Б-3,15г, Ж-6,95г, У-26,15г, ЭЦ-180,0ккал	50	40,0
4	Булочка с корицей Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, масло подсолнечное, корица, соль Б-6,45г, Ж-5,00г, У-39,15г, ЭЦ-228,97ккал	75	50,0
5	Булочка с маком Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, масло подсолнечное, мак, соль Б-5,96г, Ж-14,31г, У-38,61г, ЭЦ-306ккал	75	50,0
6	Булочка с маком в шоколадной глазури Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, какао-порошок, масло подсолнечное, мак, соль Б-10,8г, Ж-20,28г, У-68,0г, ЭЦ-497,0ккал	100	65,0
7	Булочка Творожная Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, масло подсолнечное, творог, ванилин, соль Б-8,85г, Ж-4,20г, У-35,1г, ЭЦ-216,0ккал	75	65,0
8	Ватрушка с джемом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, масло подсолнечное, джем, ванилин, соль Б-4,75г, Ж-2,50г, У-49,47г, ЭЦ-235,0ккал	75	50,0
9	Ватрушка с творогом Мука пшеничная, сахар, маргарин, творог, яйца, дрожжи, молоко, масло подсолнечное, ванилин, соль Б-9,96г, Ж-5,22г, У-32,9г, ЭЦ-218,3,0ккал	75	65,0
10	Кекс "Столичный" Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, изюм, масло подсолнечное, сахарная пудра, сода пищевая, кислота лимонная Б-5,8г, Ж-20,5г, У-57,2г, ЭЦ-438,6ккал	100	85,0
11	Кекс Творожный Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, молоко, масло подсолнечное, творог, сода пищевая, кислота лимонная, сахарная пудра Б-8,85г, Ж-4,20г, У-35,1г, ЭЦ-216,0ккал	100	90,0
12	Корзиночка с вареной сгущенкой Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, ванилин, молоко сгущенное, соль, сода пищевая Б-5,35г, Ж-14,51г, У-41,08г, ЭЦ-316,33ккал	75	70,0
13	Корж молочный Мука пшеничная, сахар, маргарин, молоко, яйца, ванилин, сода пищевая Б-7,34г, Ж-5,94г, У-41,51г, ЭЦ-248,59ккал	75	50,0
14	Пирог с лимоном Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, молоко, ванилин, лимон свежий, крахмал картофельный, сода пищевая, соль Б-4,90г, Ж-5,17,60г, У-59,20г, ЭЦ-414,60ккал	100	70,0
15	Шарлотка из яблок с корицей Яйцо столовое, Мука пшеничная в/с, Сахарный песок, Яблоки св, Сахарная пудра, Корица молотая Б-5,40г, Ж-3,10г, У-47,50г, ЭЦ-239,00ккал	75	80,0
16	Пирожок печёный с ветчиной и сыром Мука пшеничная, дрожжи, сахар, маргарин, молоко, яйца, ветчина, сыр, соус на растительном масле, масло подсолнечное, соль Б-9,0г, Ж-15,9г, У-27,5г, ЭЦ-291,2ккал	75	60,0

17	Пирожок печёный с зелёным луком и яйцом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, лук зеленый, масло подсолнечное, соль Б-5,25г, Ж-5,63г, У-36,63г, ЭЦ-219,0ккал	75	50,0
18	Пирожок печёный с капустой Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, капуста белокачанная, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-3,45г, Ж-3,0г, У-20,10г, ЭЦ-121,5ккал	75	50,0
19	Пирожок печёный с картофелем Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-3,8г, Ж-2,16г, У-22,5г, ЭЦ-122,25ккал	75	50,0
20	Пирожок печёный с повидлом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, повидло, масло подсолнечное, соль Б-5,0г, Ж-2,88г, У-43,00г, ЭЦ-286,3ккал	75	50,0
21	Пирожок печёный с рисом и яйцом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, рис, масло подсолнечное, соль Б-4,8г, Ж-6,75г, У-28,95г, ЭЦ-195,7ккал	75	50,0
22	Пирожок с яблоком Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, яблоки свежие, масло подсолнечное, соль Б-5,7г, Ж-2,9г, У-45,8г, ЭЦ-235,6ккал	75	50,0
23	Пицца "Школьная" Мука пшеничная, сахар, маргарин, дрожжи, колбаса, сыр, томатная паста, огурцы, соленые, сметана, масло подсолнечное, соль Б-8,6г, Ж-8,7г, У-32,7г, ЭЦ-245,0ккал	100	70,0
24	Пицца "Школьная" с курой Мука пшеничная, сахар, маргарин, дрожжи, кура филе, сыр, томатная паста, огурцы соленые, сметана, масло подсолнечное, соль Б-6,6г, Ж-8,5г, У-42,5,7г, ЭЦ-267,0ккал	100	90,0
25	Пицца Моцарелла Мука пшеничная в/с, Сахарный песок, Маргарин, Соль, Дрожжи сухие, Томатная паста, Сыр Моцарелла, Масло подсолнечное Б-42,8г, Ж-54,1г, У-143,4г, ЭЦ-691,0ккал	450	300,0
26	Пицца Моцарелла Мука пшеничная в/с, Сахарный песок, Маргарин, Соль, Дрожжи сухие, Томатная паста, Сыр Моцарелла, Масло подсолнечное Б-8,56г, Ж-10,83г, У-28,68г, ЭЦ-138,35ккал	75	60,0
27	Плюшка Московская Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, молоко, изюм, масло подсолнечное, соль Б-8,62г, Ж-5,45г, У-61,65г, ЭЦ-329,8ккал	100	50,0
28	Полоска песочная с джемом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, ванилин, повидло, масло подсолнечное, сода пищевая, соль Б-5,22г, Ж-20,01г, У-72,37г, ЭЦ-458,0ккал	100	70,0
29	Полоска песочная с творогом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, ванилин, творог, масло подсолнечное, сода пищевая Б-8,9г, Ж-20,90г, У-48,7г, ЭЦ-418,0ккал	85	70,0
30	Рогалик с маком Мука пшеничная, сахар, маргарин, дрожжи, мак, яйца, молоко, сахарная пудра, масло подсолнечное, соль Б-7,0г, Ж-6,9г, У-47,8г, ЭЦ-281,0ккал	75	50,0
31	Сосиска в тесте Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйца, дрожжи, сосиски, масло подсолнечное, соль Б-9,95г, Ж-13,56г, У-29,64г, ЭЦ-280,31,0ккал	50/50	70,0
32	Сочник с творогом Мука пшеничная, сахар, маргарин, яйцо, масло подсолнечное, сметана, творог, сода пищевая, соль, ванилин Б-10,8г, Ж-8,6г, У-20,2г, ЭЦ-202,2ккал	75	60,0
33	Хачапури с сыром Мука пшеничная, сахар, маргарин, дрожжи, яйца, масло подсолнечное, соль, творог, сыр Б-10,13г, Ж-12,31г, У-33,98г, ЭЦ-287,27ккал	100	80,0

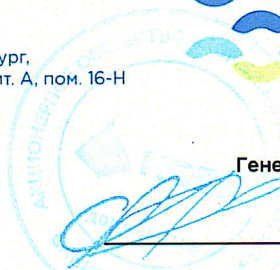


АО «Комбинат питания НЕВА»
ОГРН 5067847016738
ИНН 7839335160
КПП 781001001
196158, г. Санкт-Петербург,
Дунайский пр., д. 23, лит. А, пом. 16-Н



Согласовано
Директор ГБОУ

Утверждено
Генеральный директор
АО "КП НЕВА"
Филиппов С.Н.
01.09.2025



Прейскурант продукции, реализуемой в столовых (буфетах) образовательных учреждений
г.Санкт-Петербурга на 2025/2026 год

Наименование	Выход, гр	Стоимость, руб.
--------------	-----------	-----------------

БУТЕРБРОДЫ

1	БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ Батон пшеничный, ветчина Б-14,9 г, Ж-13,4г, У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал	20/20	40,00
2	БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К Батон пшеничный, колбаса полукопченая Б-14,9 г, Ж-13,4г, У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал	15/25	40,00
3	БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ Батон пшеничный, масло сливочное, сельдь филе, зелень Б-4,5 г, Ж-7,3г, У-32,7 г, ЭЦ-162,8 ккал	25/5/20	45,00
4	БУТЕРБРОД С СЫРОМ Батон пшеничный, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.) Б-6,14 г, Ж-6,48г, У-10,28 г, ЭЦ-125,2 ккал	15/25	40,00
5	ГОРЯЧАЯ БУЛОЧКА С СОСИСКОЙ Мука пшеничная в/с, сахар, масло сливочное, яйцо, дрожжи, кунжут, сосиска, капуста пекинская, огурец соленый, соус "Школьный" Б-12,4 г, Ж-17г, У-37,1 г, ЭЦ-350,4 ккал	75/50/10/10/10	100,00
6	ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К Батон пшеничный, колбаса п/к, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.) Б-6,6 г, Ж-7,2 г, У-14,3 г, ЭЦ-148 ккал	50	45,00
7	РОЛЛ ЦЕЗАРЬ Куриное филе, ролл пшеничный, капуста пекинская, морковь, огурцы солёные, помидоры свежие, соус "Школьный", чеснок Б-13,6 г, Ж-27,6г, У-9,6 г, ЭЦ-342,8 ккал	220	130,00
8	РУСБУР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ Мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, мясо кур(филе грудки), батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры свежие, морковь, лук, паста томатная, соль Б-26,3г, Ж-41,2г, У-7,8г, ЭЦ-458,6 ккал	180	120,00
9	РУСБУР С МЯСНОЙ КОТЛЕТОЙ Мука пшеничная в/с, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, говядина, свинина, батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры, морковь, лук репчатый, паста томатная, соль Б-15,2г, Ж-14,2г, У-51,1г, ЭЦ-389 ккал	180	130,00
10	СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ Ветчина в форм, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), огурец свежий, капуста пекинская, соус "Школьный", хлеб тостовый Б-12,5г, Ж-9,6г, У-53 г, ЭЦ-348,4 ккал	120	110,00
11	СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ ФИЛЕ Филе куриное, масло подсолнечное, сыр российский, огурец свежий, капуста пекинская, соус "Школьный", хлеб тостовый Б-21,2г, Ж-9,2г, У-51,1 г, ЭЦ-372 ккал	120	120,00

ЗАВТРАКИ

1	БЛИНЧИКИ Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное Б-7,2г, Ж-6,3г, У-25,6г, ЭЦ-188 ккал	100	55,00
2	БЛИНЧИКИ П/Ф Мука пшеничная в/с, вода, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное Б-6,7г, Ж-5,0г, У-21,1г, ЭЦ-167 ккал	90	60,00
3	БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ВИШНЕЙ П/Ф Мука пшеничная в/с, меланж, масло растительное, сахар, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода, кислота лимонная, повидло яблочное, вишня замороженная, крахмал кукурузный, вода питьевая Б-2г, Ж-2г, У-41г, ЭЦ -180 ккал	140	85,00
4	БЛИНЫ-КОНВЕРТЫ С ЯБЛОКОМ П/Ф Мука пшеничная в/с, меланж, масло растительное, сахар, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода пищевая, кислота лимонная, повидло яблочное, крахмал кукурузный. Б-3г, Ж-2,5г, У-47,5г, ЭЦ- 220 ккал	140	85,00

5	БЛИНЫ-КОВЕРТЫ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕННОЙ П/Ф Мука пшеничная в/с, меланж, сахар, масло подсолнечное, сыворотка молочная, молоко сухое, соль, сода пищевая, лимонная кислота; молоко сгущенное с сахаром вареное, кукурузный крахмал Б-4г, Ж-5,5г, У-27г, ЭЦ-175 ккал	140	85,00
6	БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, яблоки свежие Б-7,6г, Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал	130	70,00
7	БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина Б-7,6г, Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал	130	90,00
8	БЛИНЧИК "ШКОЛЬНЫЙ ВАЛЬС" Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, картофель, огурцы соленые, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина, зелень Б-7,6г, Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал	230	130,00
9	ЧИЗКЕЙК ЗАПЕЧЁННЫЙ - ПО ШКОЛЬНОМУ Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана Б-26,6г, Ж-13,6г, У-24,6г, ЭЦ-332 ккал	150	150,00
10	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА "ЗЕБРА" Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, какао, ванилин, соль, варенье Б-13,64г, Ж-15,82г, У-25,97г, ЭЦ-300,8 ккал	150	100,00
11	ПУДИНГ ВИШНЕВО-ТВОРОЖНЫЙ Творог, крупа манная, вишня с/м без косточек, крахмал картофельный, сахар, мука пшеничная в/с, ванилин, яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-12,9г, Ж-12,10г, У-37,5г, ЭЦ-308,7 ккал	185	150,00
12	СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ Творог, мука пшеничная в/с, яйцо, сахар, соль, масло подсолнечное Б-19,79г, Ж-14,51г, У-14,11г, ЭЦ-266,08 ккал	100	85,00
13	ОЛАДЫ Мука пшеничная в/с, молоко, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-7,2г, Ж-6,3г, У-25,6г, ЭЦ-188 ккал	100	55,00
14	ОЛАДЫ П/Ф Мука пшеничная в/с, вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-6,0г, Ж-4,8г, У-18,6г, ЭЦ-152 ккал	70	50,00
15	ОЛАДЫ "С ПЫЛУ С ЖАРУ" С ТЫКВОЙ П/Ф Мука пшеничная в/с, тыква замороженная, вода питьевая, сахар, молочная сыворотка, меланж, масло подсолнечное, сода пищевая, соль, кислота лимонная Б-4г, Ж-2г, У-29г, ЭЦ-150 ккал	60	70,00
16	ОЛАДЫ "С ПЫЛУ С ЖАРУ" С ЯБЛОКОМ И МОРКОВЬЮ П/Ф Мука пшеничная в/с, вода питьевая, яблоко свежее, сахар, кукурузный крахмал, лимонная кислота, морковь, сахар, молочная сыворотка, меланж, масло подсолнечное, сода пищевая, соль Б-5г, Ж-1,5г, У-39г, ЭЦ-190 ккал	60	70,00
17	ОЛАДЫ – СЭНДВИЧИ С ВАРЁНОЙ СГУЩЕННОЙ П/Ф Мука пшеничная в/с, вода питьевая, сахар, сыворотка молочная, меланж, масло подсолнечное, соль, сода пищевая, лимонная кислота, молоко сгущенное с сахаром вареное, кукурузный крахмал Б-5,5г, Ж-10,5г, У-52,5г, ЭЦ- 330 ккал.	60	80,00
18	ОЛАДЫ – СЭНДВИЧИ С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ П/Ф Мука пшеничная в/с, вода питьевая, сахар, сыворотка молочная, меланж, масло подсолнечное, соль, сода пищевая, лимонная кислота, масло растительное, ядро фундука жареного, молоко сухое, какао-порошок, крахмал кукурузный Б-5,5г, Ж-10,5г, У-52г, ЭЦ-320 ккал	60	80,00
19	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-9,6г, Ж-12,58г, У-9,73г, ЭЦ-189,08 ккал	150	130,00
21	ФРИТТАТА С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина Б-12,8г, Ж-15,3г, У-12,6г, ЭЦ-243,2 ккал.	140	150,00
22	ЯЙЦО КУРИНОЕ ВАРЁНОЕ Яйцо, соль (для варки) Б-4,9г, Ж-4,5г, У-0,3г, ЭЦ-63 ккал	40	30,00
23	ПЛОВ ФРУКТОВЫЙ Рис, масло сливочное, морковь, лук репчатый, курага, сахар Б-10,31г, Ж-9,12г, У-35,1г, ЭЦ-279,4 ккал	150	80,0
24	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ Хлопья овсяные "Геркулес", молоко, масло сливочное, сахар Б-9,31г, Ж-8,40г, У-27,01г, ЭЦ-205,4 ккал	150	50,00
25	КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ Крупа пшеничная, тыква свежая, молоко, масло сливочное, сахар Б-5,00г, Ж-6,2г, У-25,94г, ЭЦ-175,37 ккал	150	60,00
26	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" Крупа рисовая, крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное Б-9,07г, Ж-7,92г, У-26,3г, ЭЦ-174,30 ккал	150	55,00
27	КАША "ЯНТАРНАЯ" Крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное, яблоки свежие Б-8,96г, Ж-12,37г, У-29,04г, ЭЦ-220,70 ккал	150	60,00

	СОУСЫ /ТОППИНГИ		
1	МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ Б-2,16г, Ж-2,55г, У-16,65г, ЭЦ-98,4ккал	20	20,00
2	СОУС "ШКОЛЬНЫЙ" (промышленного производства на основе растительного масла) Б-0,09г, Ж-2,16г, У-0,17г, ЭЦ-198ккал	20	20,00
3	СОУС СМЕТАННЫЙ мука пшеничная, сметана, масло растительное, вода, соль Б-0,7г, Ж-2,00г, У-3,2г, ЭЦ-37ккал	30	20,00
4	СОУС ТОМАТНЫЙ мука пшеничная, томатная паста, масло растительное, вода, сахар, соль Б-0,11г, Ж-2,1г, У-5,8г, ЭЦ-46,5ккал	30	20,00
5	СОУС ЯГОДНЫЙ (КЛЮКВЕННЫЙ, БРУСНИЧНЫЙ) мука пшеничная, клюква/брусника с/м, вода, сахар Б-0,8г, Ж-0,1г, У-8,9г, ЭЦ-65,8ккал	20	20,00
6	СЫР ТЕРТЫЙ Сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.) Б-5,8г, Ж-7,43г, У-0,00г, ЭЦ-90ккал	25	35,00
7	ДЖЕМ/ПОВИДЛО Джем в ассортименте, повидло в ассортименте Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал	20	20,00

САЛАТЫ

1	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ Картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-1,3г, Ж-8,2г, У-6,6г, ЭЦ-110 ккал	100	40,00
2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ Картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, сельдь филе Б-5,1г, Ж-9,2г, У-5г, ЭЦ-125,3ккал	100/20	70,00
3	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО) Б-0,38г, Ж-0г, У-0,9г, ЭЦ-6,5ккал	50	20,00
4	РУЛЕТКИ С ВЕТЧИНОЙ СЫРОМ И ЯЙЦОМ Ветчина, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), яйцо, чеснок свежий, соус "Школьный", зелень Б-6,7г, Ж-10,1г, У-15,2г, ЭЦ-84 ккал	60	70,00
5	САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ Филе куриное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), масло подсолнечное, хлеб пшеничный, капуста пекинская, помидоры, соус "Школьный", чеснок свежий, соль Б-13,6г, Ж-27,6г, У-9,6г, ЭЦ-342,8ккал	100	120,00
6	САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ" Помидоры, огурцы свежие, перец сладкий, капуста пекинская, оливки консервированные, сыр "Фета", масло подсолнечное, лимон, соль Б-3,37г, Ж-22,35г, У-3,19г, ЭЦ-235,01 ккал	100	120,00
7	САЛАТ "МИМОЗА" Горбуша консервированная, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), петрушка, укроп, морковь свежая, соус "Школьный", яйцо, соль Б-9,93г, Ж-18,4г, У-2,9г, ЭЦ-218,4 ккал	100	80,00
8	САЛАТ "МОЗАИКА" Картофель, морковь свежая, кукуруза консервированная, огурцы свежие, масло подсолнечное, соль Б-1,5г, Ж-7,5г, У-9,17г, ЭЦ-113,33ккал	100	50,00
9	САЛАТ "ОЛИВЬЕ" Картофель, морковь свежая, горошек консервированный, огурцы свежие, огурцы консервированные, яйцо, ветчина в форме, "Школьный", зелень, соль Б-11г, Ж-21г, У-6,7г, ЭЦ-232 ккал	100	80,00
10	САЛАТ "СВЕТЛЯЧОК" Свекла, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль Б-1,64г, Ж-4,12г, У-22,6г ЭЦ-72,9ккал	100	50,00
11	САЛАТ "СВЕЖЕСТЬ" Капуста пекинская свежая, огурцы свежие, ветчина, соус "Школьный", соль Б-5,3г, Ж-8,2г, У-1,9г, ЭЦ-104ккал	100	60,00
12	САЛАТ "СВЕКОЛКА" Свекла, курага, изюм, соль, масло подсолнечное, соль Б-8,0г, Ж-7,1г, У-15,2г, ЭЦ-184 ккал	100	50,00
13	САЛАТ "СОЛНЕЧНЫЙ" Морковь, сыр полутвёрдый 45% м.д.ж, соус "Школьный", соль, чеснок свежий Б-5,1г, Ж-7,2г, У-5,8г, ЭЦ-108ккал	100	50,00
14	САЛАТ "СТОЛИЧНЫЙ" С КУРОЙ Куриное филе, картофель свежий, соус "Школьный", огурцы соленые, яйцо, соль, зелень Б-5,1г, Ж-7,2г, У-5,8г, ЭЦ-108ккал	100	80,00
15	САЛАТ "ФРУКТОВЫЙ" С СИРОПОМ Апельсины, яблоки, груши, сахар, вода, кислота лимонная Б-1,2г, Ж-5,2г, У-11,6г, ЭЦ-98ккал	100	70,00
16	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" Огурцы свежие, капуста белокочанная свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное, соль Б-1,5г, Ж-10,1, У-4,4г, ЭЦ-115ккал	100	65,00

17	САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ" Капуста белокочанная, морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль Б-1,2г, Ж-5,2г, У-9,5г, ЭЦ-90ккал	100	45,00
18	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦОМ Капуста белокочанная, огурец, морковь свежая, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль Б-1,2г, Ж-5,33г, У-7,66г, ЭЦ-87ккал	100	30,00
19	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ Капуста квашеная, лук репчатый(зеленый), сахар, масло подсолнечное Б-1,6г, Ж-5,1г, У-7,7г, ЭЦ-83ккал	100	40,00
20	САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С РИСОМ Крабовые палочки, соус "Школьный", огурцы свежие, соль, яйца, кукуруза консервированная, рис крупа, зелень Б-8,14г, Ж-19,19г, У-17,73г, ЭЦ-274,96ккал	100	80,00
21	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ Морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал	100	45,00
22	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ, С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ Морковь свежая, чеснок свежий, масло подсолнечное Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал	100	55,00
23	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ Свекла, масло подсолнечное, соль Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-112,3 ккал	100	40,00
24	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ Свекла, масло подсолнечное, яйцо, соль Б-5,66г, Ж-7,00г, У-3,60г, ЭЦ-100 ккал	60/20	60,00
25	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ Свекла, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), чеснок, масло подсолнечное, соль Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал	100	70,00
26	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЧЕСНОКОМ Свекла, чернослив, чеснок, масло подсолнечное, соль Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал	100	70,00
27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ Огурцы свежие, масло подсолнечное, соль Б-0,7г, Ж-10,1г, У-2,3г, ЭЦ-103 ккал	100	70,00
28	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ Помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное Б-0,9г, Ж-10,13г, У-2,9г, ЭЦ-106ккал	100	90,00
29	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ Картофель свежий, лук репчатый, масло подсолнечное, филе сельди Б-5,8г, Ж-11,6г, У-10,4г, ЭЦ-139,0ккал	100/20	70,00
30	САЛАТ КИТАЙСКИЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ Капуста пекинская, огурцы свежие, помидоры свежие, перец сладкий, яйцо, маслины, масло подсолнечное, соль Б-2,1г, Ж-11,7г, У-2,5г, ЭЦ-126,0г	100	95,00
31	СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ Филе сельди, соус "Школьный", свекла свежая, картофель свежая, морковь свежая, яйцо, зелень свежая Б-4,5г, Ж-10,2г, У-8,0г, ЭЦ-141,2ккал	100	80,00
32	ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ Язык говяжий, картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый, яйцо, соус "Школьный", соль Б-6,6г, Ж-10,2г, У-6,6г, ЭЦ-144ккал	30/80/25	160,00
33	ЯЙЦО С ГАРНИРОМ И СОУСОМ Яйцо, горошек зеленый, огурцы соленые, соус "Школьный" Б-7,9г, Ж-12,2г, У-3,4г, ЭЦ-133,5ккал	40/50/10	60,00

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ Свекла свежая, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, сметана Б-3,3г, Ж-5,1г, У-14,2г, ЭЦ-123ккал	250/5	50,00
2	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ Свекла свежая, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, говядина, петрушка свежая, сметана Б-5,32г, Ж-7,1г, У-14,4г, ЭЦ-159,7ккал	250/10/5	65,00
3	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ Свекла свежая, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, курица-тушка, петрушка свежая, сметана Б-9,2г, Ж-6,5г, У-15,06г, ЭЦ-168,9ккал	250/10/5	60,00
4	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ Картофель, крупа перловая, лук репчатый, морковь свежая, огурцы соленые, масло сливочное, курица-тушка, соль, сметана, петрушка свежая Б-4,7г, Ж-7г, У-28,3г, ЭЦ-170,8ккал	250/10/5	60,00
5	СОЛЯНКА МЯСНАЯ СО СМЕТАНОЙ Говядина, свинина, сосиски, картофель, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное, сметана, томат-паста, соль Б-9,95г, Ж-12,5г, У-13,95г, ЭЦ-235,6ккал	250/5	80,00
6	СОЛЯНКА РЫБНАЯ Минтай филе, лук репчатый, огурцы соленые, картофель, томат-паста, масло подсолнечное, соль Б-7г, Ж-9г, У-8г, ЭЦ-141ккал	250	60,00

7	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек консервированный, масло сливочное, курица-тушка, лавровый лист, соль, сметана Б-4,9г, Ж-5,0г, У-10,4г, ЭЦ-110,9ккал	250/10/5	60,00
8	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ Картофель, горох колотый, лук репчатый, морковь, соль, масло подсолнечное, батон нарезной, Б-7,0г, Ж-4,85г, У-20,15г, ЭЦ-164,0ккал	250/10	50,00
9	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРИНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, филе куриное Б-3,1г, Ж-6,8г, У-12,6г, ЭЦ-118,6ккал	250/40	65,00
10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ Картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, соль, петрушка, лавровый лист, говядина, свинина Б-3,1г, Ж-6,8г, У-12,6г, ЭЦ-118,6ккал	250/20	65,00
11	СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ Минтай филе, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль, лавровый лист Б-7,3г, Ж-2,92г, У-19,6г, ЭЦ-134,6ккал	250/20	70,00
12	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ Капуста, картофель, крупа перловая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, сметана, соль, петрушка свежая, лавровый лист Б-2,43г, Ж-5,75г, У-12,54г, ЭЦ-115,1ккал	250/5	55,00
13	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ Мука пшеничная в/с, яйцо, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, курица-тушка, соль Б-11,2г, Ж-13,5г, У-19,7г, ЭЦ-238,7ккал	250/15	75,00
14	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ ОТВАРНОЙ Картофель, макароны, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, курица-тушка, томат-паста, лавровый лист, соль Б-5,52г, Ж-3,1г, У-37,0г, ЭЦ-128,65 ккал	250/15	65,00
15	СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ Капуста, картофель, мука пшеничная в/с, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль, батон пшеничный, лавровый лист Б-7,75г, Ж-12,6г, У-12,52г, ЭЦ-210,2ккал	250/10	90,00
16	СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ Тыква, мука пшеничная в/с, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль Б-4,0г, Ж-5,1г, У-13,0г, ЭЦ-114ккал	250/10	60,00
17	КРЕМ-СУП СЫРНЫЙ С ГРЕНКАМИ Картофель очищенный ПФ, Лук репчатый св, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45%м.д.ж.) Морковь очищенная, Молоко пастеризованное, Масло подсолнечное, Соль пищевая, Батон белый Б-11,4г, Ж-9,80г, У-16,40г, ЭЦ-199,40ккал	250	75,00
18	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ Капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, курица-тушка, соль, петрушка лавровый лист, сметана Б-4,9г, Ж-2,85г, У-18,6г, ЭЦ-110ккал	250/10/5	60,00
19	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ Капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло подсолнечное, говядина, соль, петрушка лавровый лист, сметана Б-6,1г, Ж-8,6г, У-14,3г, ЭЦ-196,7ккал	250/10/5	70,00
20	ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ С КРУПОЙ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ Капуста квашеная, перловая крупа, томатная паста, морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, курица тушка, сметана, соль Б-3г, Ж-4,12г, У-13,20г, ЭЦ-138,90ккал	250/10/5	70,00
21	БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ЯЙЦОМ Филе куриное (грудка), макаронные изделия (вермишель), лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, яйцо куриное, зелень (петрушка), соль Б-9,75г, Ж-3,87г, У-12,62г, ЭЦ-136,5ккал	250/10	65,00

БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

1	БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КУРОЙ И РИСОМ Баклажаны, филе куриное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, сухари панировочные, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сметана, соль Б-7,8г, У-7,5г, Ж-14,5г, ЭЦ-165ккал	120	120,00
2	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПТИЦЕЙ Филе куриное, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал	150	130,00
3	ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С СЫРОМ Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, сыр полутвердый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-12,1г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккл	100	140,00
4	КОРДОН-БЛЮ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ Филе куриное, сухари панировочные, сыр полутвердый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), ветчина, яйцо, масло подсолнечное, соль Б-25,8г, Ж-12,3г, У-6,2г, ЭЦ-326,8ккал	120	150,00
5	КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, соль, масло подсолнечное Б-18,93г, Ж-20,3г, У-10,29г, ЭЦ-288,79ккал	100	120,00
6	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-11,16г, Ж-8,52г, У-10,2г, ЭЦ-162ккал	80	110,00

7	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-13,95г, Ж-10,65г, У-12,75г, ЭЦ-202,5ккал	100	120,00
8	КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ Кура филе грудки б/к, Масло сливочное, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Соль, Масло подсолнечное, Зелень свежая Б-20,8г, Ж-32,9г, У-10,70г, ЭЦ-421,6ккал	100	130,00
10	КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ Филе куриное, Батон пшеничный, Масло подсолнечное, Яйцо столовое, Сухари панировочные Б-13,56г, Ж-5,54г, У-72,18г, ЭЦ-171,00ккал	100	90,00
11	КУРА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ Филе куриное, картофель, лук репчатый, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), сухари панировочные, соль, масло подсолнечное Б-12,1г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккал	50/150	140,00
12	КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ Голень куриная, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное Б-25,00г, Ж-27,16г, У-7,3г, ЭЦ-189,2ккал	100	80,00
13	КУРИНОЕ БЕДРО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЧЕСНОКОМ Бедро куриное, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное Б-30,00г, Ж-32,6г, У-8,7г, ЭЦ-227,1ккал	120	100,00
14	КУРИНОЕ ФИЛЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ Филе куриное, картофель, яйцо, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал	100	130,00
15	КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ НА "КУКУРУЗНОЙ ПОДУШКЕ" Филе куриное, крупа кукурузная, капуста брокколи, капуста цветная, морковь свежая, сыр, молоко, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал	200	150,00
16	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ Филе куриное, лук репчатый, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло подсолнечное Б-27,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182ккал	80/40	150,00
17	ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ОВОЩАМИ Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, соус "Школьный", соль, масло подсолнечное Б-13,46г, Ж-12,16г, У-10,3г, ЭЦ-201,4ккал	75	110,00
18	ПАЭЛЬЯ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ Рис пропаренный, филе куриное, лук репчатый, морковь, перец болгарский сладкий, фасоль стручковая, кукуруза консервированная, помидоры свежие, масло подсолнечное, чеснок свежий, петрушка свежая, соль Б-8,21г, Ж-17,1г, У-36,1г, ЭЦ-345,4ккал	240	150,00
19	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ Рис шлифованный, филе куриное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, чеснок свежий, томатная паста, соль Б-8,42г, Ж-10,28г, У-22,56г, ЭЦ-215,88ккал	150	110,00
20	СУФЛЕ КУРИНОЕ Филе куриное, яйцо, мука пшеничная в/с, лук репчатый, молоко, масло сливочное, соль, масло подсолнечное Б-10,58г, Ж-5,35г, У-2,4г, ЭЦ-99ккал	60	100,00
21	ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ Филе куриное, яйцо, мука пшеничная в/с, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), соус "Школьный", соль, масло подсолнечное Б-24,2г, Ж-33,1г, У-4,89г, ЭЦ-330ккал	100	130,00
22	ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ Филе куриное, помидоры свежие, соль, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная в/с Б-10,9г, Ж-11,0г, У-20,0г, ЭЦ-279,0 ккал	80/40	150,00
23	ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ Филе куриное, лук репчатый, морковь, соль, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый (Российский, Голландский, Гауда 45% м.д.ж.), яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная в/с Б-10,7г, Ж-11,2,0г, У-20,8г, ЭЦ-281,0 ккал	80/20	140,00
24	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В СОУСЕ МОЛОЧНОМ Филе куриное, Батон пшеничный, Молоко, масло сливочное, мука пшеничная в/с, сахар, соль Б-13,1г, Ж-5,46 г, У-19,4г, ЭЦ-207ккал	100/30	100,00
25	ФРИКАСЕ ИЗ КУРЫ Филе куриное, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, молоко, лук репчатый, соль Б-12,21г, Ж-10,25г, У-3,13г, ЭЦ-143,24ккал	50/50	100,00
26	ШАШЛЫК КУРИНЫЙ Филе куриное, лук репчатый, лимонная кислота, масло подсолнечное Б-24,16г, Б-21,95г, У-2,05г, ЭЦ-285,6ккал	80	120,00
27	СКОВОРОДКА МЯСА ПТИЦЫ Кура филе грудки б/к, Масло подсолнечное, Яйцо куриное, Сыр полутвёрдый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), Мука пшеничная в/с, Лук репчатый, Картофель, Помидоры, Молоко, Соль Б-22,80г, Ж-11,80г, У-14,40г, ЭЦ-225,10ккал	200	150,00
28	НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ Кура филе грудки б/к, Яйцо куриное, Мука пшеничная в/с, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Соль Б-21,90г, Ж-13,90г, У-4,50г, ЭЦ-229,90ккал	100	130,00

30	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ФИЛЕ КУРИНОГО Филе куриное (грудка) сухари панировочные, яйцо куриное, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	130,00
----	---	-----	--------

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

1	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ Филе минтая, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	90,00
2	КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ" Филе минтая, морковь свежая, лук репчатый, батон пшеничный, яйцо, молоко, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	90,00
3	ВАТРУШКА РЫБНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ Филе минтая, батон, молоко, морковь свежая, масло сливочное, сыр, яйцо, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль Б-9,8г, Ж-8,65г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал	90	100,00
4	РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ (МИНТАЙ) Филе минтая, батон пшеничный, яйцо, лук репчатый, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, соль Б-8,2г, Ж-7,8г, У-11,2г, ЭЦ-167,3ккал	90	110,00
5	РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ (МИНТАЙ) Филе минтая, мука пшеничная, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал	100/25	110,00
6	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-РУССКИ (С КАРТОФЕЛЕМ) Филе минтая, яйцо, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), мука пшеничная в/с, лук репчатый, картофель, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-8,77г, Ж-6,52г, У-10,87г, ЭЦ -137,25	40/110	130,00
7	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ (МИНТАЙ) Филе минтая, мука пшеничная в/с, яйцо, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соус "Школьный", соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал	100	120,00
8	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ Филе минтая, молоко, масло сливочное, яйцо, мука пшеничная в/с, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	50/40	100,00
9	РЫБНЫЕ НАГЕТСЫ Филе минтая, Мука пшеничная в/с, Яйцо столовое, Сухари панировочные, Масло подсолнечное, Соль Б-17,90г, Ж-10,90г, У-5,0г, ЭЦ-189,60ккал	100	100,00
10	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ Филе минтая, Молоко, Лук репчатый, Яйцо, Масло подсолнечное, Сухари панировочные, Соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	100	90,00
11	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ Филе минтая, крупа рисовая, молоко, лук репчатый, морковь свежая, томат-паста, масло подсолнечное, крахмал картофельный, мука пшеничная в/с, кислота лимонная, сахар, соль Б-8,17г, Ж-6,85г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал	90/30	90,00

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

1	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ СВИНИНЫ Свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал	150	130,00
2	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ Свинина б/к, лук репчатый, мука пшеничная в/с, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло сливочное Б-27,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182ккал	80/40	140,00
3	МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ Свинина б/к, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), лук репчатый, картофель, соус "Школьный", масло подсолнечное Б-10,64г, Ж-17,74г, У-10,12г, ЭЦ -242,00ккал	50/100	135,00
4	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ Свинина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль Б-20,9г, Ж-8,6г, У-40,1г, ЭЦ -326,00ккал	150	110,00
5	ПОДЖАРКА ИЗ СВИНИНЫ Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, соль Б-16,7г, Ж-9,0г, У-2,3г, ЭЦ -189,2ккал	50/15	90,00
6	СВИНИНА "БОГАТЫРСКАЯ" Свинина б/к, рис, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль Б-19,2г, Ж-9,9г, У-0,4г, ЭЦ -171ккал	80	100,00
7	СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, сахар, соль, кислота лимонная, сухари панировочные Б-16,7г, Ж-9,0г, У-2,3г, ЭЦ -189,2ккал	50/50	100,00
8	СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), томатная паста, сахар, соль, кислота лимонная, сухари панировочные Б-17,8г, Ж-6,5г, У-8,8г, ЭЦ -170,0ккал	70/40	130,00
9	ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, кислота лимонная, соль Б-31,5г, Ж-29,6г, У-2,05г, ЭЦ -386,2ккал	100	130,00

10	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ СВИНИНЫ Свинина б/к, батон пшеничный, яйцо, масло подсолнечное, соль Б-19,1г, Ж-20,86г, У-8,26г, ЭЦ -254,45ккал	100	135,00
11	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ Свинина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, соль Б-21,5г, Ж-19,6г, У-12,05г, ЭЦ -256,2ккал	50/50	100,00

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

1	ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ Говядина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, томатная паста, соль, чернослив, соль Б-16,8г, Ж-17,0г, У-20,2г, ЭЦ -220ккал	50/50	140,00
2	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ Говядина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная в/с, томатная паста, соль Б-15,1г, Ж-15,3г, У-3,5г, ЭЦ -134ккал	50/50	130,00
3	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ГОВЯДИНОЙ Говядина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист Б-16,9г, Ж-16,1г, У-13,4г, ЭЦ-266,00ккал	150	150,00
4	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ГОВЯДИНОЙ, СОУС СМЕТАННЫЙ Говядина б/к, свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, сухари панировочные, мука пшеничная в/с, соль, сметана Б-9,20г, Ж-7,40г, У-13,3г, ЭЦ-207,7ккал	150/30	150,00
5	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ Говядина б/к, батон пшеничный, масло подсолнечное, лук репчатый, соль, сухари панировочные Б-10,5г, Ж-10,7г, У-8,82г, ЭЦ -175,2ккал	90	120,00
6	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ Говядина б/к, лук репчатый, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, морковь, лук репчатый, томатная паста, сахар, кислота лимонная, соль, масло сливочное Б-37,6г, Ж-5,4г, У-3,8г ЭЦ-182,0ккал	80/40	160,00
7	РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ Говядина б/к, батон пшеничный, масло сливочное, лук репчатый, яйцо, петрушка, сухари панировочные, масло подсолнечное Б-12,3г, Ж-7г, У-11,5г, ЭЦ -146ккал	100	100,00

ВТОРЫЕ БЛЮДА СМЕШАННЫЕ

1	ВАТРУШКА МЯСНАЯ С ОВОЩАМИ (СВИНИНА, ГОВЯДИНА) Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, лук репчатый, морковь, Сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соус "Школьный", масло подсолнечное, соль Б-12,2г, Ж-13,1г, У-10,6г, ЭЦ-208,2ккал	90	110,00
2	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ Капуста белокочанная, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-15г, Ж-10,7г, У-8,82г, ЭЦ -175,2 ккал	150	95,00
3	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ, РИСОМ И СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ Капуста белокочанная, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, мука пшеничная, сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-10,6г, Ж-10,1г, У-9,2г, ЭЦ -170,00ккал	150/20	110,00
4	КОТЛЕТЫ "МОСКОВСКИЕ" Говядина б/к, батон пшеничный, лук репчатый, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-8,53г, Ж-8,4г, У-22,4г, ЭЦ-199,33ккал	100	100,00
5	КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-10,85г, Ж-7,77г, У-16,35г, ЭЦ-178,73ккал	100	95,00
6	КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, лук репчатый, яйцо, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-10,4г, Ж-12,6г, У-7,70г, ЭЦ-185,50ккал	80	90,00
8	МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ Свинина б/к, Кура грудка филе, Батон пшеничный, Масло подсолнечное, Яйцо столовое, Сухари панировочные Б-18,79г, Ж-8,56г, У-70,70г, ЭЦ-182,00ккал	100	150,00
9	МАНТЫ НА ПАРУ Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная в/с, лук репчатый, яйцо, зелень, масло сливочное Б-9,2г, Ж-5,5г, У-15,6г, ЭЦ-148,70ккал	200	150,00
10	ПАСТА "БОЛОНЬЕЗЕ" ПО - ШКОЛЬНОМУ Макаронные изделия, говядина б/к, лук репчатый, морковь, мука пшеничная в/с, томатная-паста, масло подсолнечное, соль Б-13,92г, Ж-18,0г, У-30,72,6г, ЭЦ-340,56ккал	240	150,00
11	ПАСТА КАРБОНАРА "ПО-ШКОЛЬНОМУ" Макаронные изделия, ветчина, мука пшеничная в/с, молоко, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), масло сливочное, соль Б-16,6г, Ж-20,3г, У-47,16г, ЭЦ-438,3ккал	250	130,00
12	ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная в/с, лук репчатый, яйцо, молоко, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-14,4г, Ж-18г, У-37,54г, ЭЦ-368,8ккал	200	150,00
13	ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ (П/Ф) Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо, вода, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-11,4г, Ж-15,2г, У-36,0г, ЭЦ-342,7ккал	200	140,00

14	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ Говядина б/к, свинина б/к, батон, мука пшеничная в/с, лук репчатый сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-7,1г, Ж-10,21г, У-15,56г, ЭЦ-190,2ккал	60/50	80,00
15	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ МЯСНОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ Говядина б/к, свинина б/к, батон пшеничный, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-12,55г, Ж-11,77г, У-11,63г, ЭЦ-245,6ккал	100	110,00

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ПЕЧЕНИ

1	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ Печень говяжья, батон пшеничный, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-8,9г, Ж-8,5г, У-6,2г, ЭЦ-137,00ккал	50	50,00
3	ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ Печень говяжья, Мука пшеничная в/с, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное. Соус "Школьный", Соль Б-14,5г, Ж-11,84г, У-15,770г, ЭЦ-227,62ккал	100	110,00
4	ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, лук репчатый, соль Б-18,3г, Ж-16,7г, У-3,2г, ЭЦ-236,00ккал	75/15	100,00
5	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, сметана, томатная паста, соль Б-13,4г, Ж-9,6г, У-5,9г, ЭЦ-163,00ккал	50/50	80,00
ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ			
1	ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ Картофель, мука пшеничная в/с, масло подсолнечное, соль Б-9,2г, Ж-14,2г, У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал	150	65,00
2	ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ Перец сладкий, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло подсолнечное, мука пшеничная в/с, сметана, соль Б-9,2г, Ж-14,2г, У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал	120	100,00

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГАСТРОНОМИИ

1	САРЕДЕЛКИ ОТВАРНЫЕ Б-10,3г, Ж-21,2г, У-13,2г, ЭЦ-133ккал	100	60,00
2	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ Б-5,6г, Ж-12,2г, У-0,2г, ЭЦ-133 ккал	50	40,00

ГАРНИРЫ

1	БУЛГУР С ОВОЩАМИ Булгур, морковь, масло сливочное, кукуруза консервированная, Б-5,1г, Ж-2,7г, У-33,70г, ЭЦ-179,0ккал	150	60,00
2	КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ КВАШЕНОЙ Капуста квашеная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,2г, Ж-5,3г, У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал	150	50,00
3	КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ СВЕЖЕЙ Капуста белокочанная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,2г, Ж-5,3г, У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал	150	50,00
4	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СОУСОМ Картофель свежий, масло подсолнечное, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соль Б-4,35г, Ж-5,37г, У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал	150	65,00
5	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ Картофель, масло сливочное. Соль Б-2,88г, Ж-5,3г, У-22,80г, ЭЦ-151,90ккал	150	50,00
6	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ "АЙДАХО" Картофель свежий, масло подсолнечное, соль Б-4,35г, Ж-5,37г, У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал	150	60,00
7	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ Картофель свежий, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-5,8г, Ж-11,6г, У-21,4г, ЭЦ-214,5ккал	150	60,00
8	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ Крупа гречневая, масло сливочное, соль Б-3,6г, Ж-5,6г, У-37,7г, ЭЦ-206,00ккал	150	40,00
9	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ (С ОВОЩАМИ) Греча крупа, Масло сливочное, Морковь, Лук репчатый, Соль Б-3,6г, Ж-4,6г, У-10,4г, ЭЦ-97,4ккал	150	45,00
10	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ Макаронные изделия, масло сливочное, соль Б-5,0г, Ж-4,8г, У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал	150	40,00
11	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ Макаронные изделия, соль, масло сливочное, сыр полутвердый (Гауда, Российский, Голландский 45% м.д.ж.), соль Б-5,0г, Ж-4,8г, У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал	150/25	75,00
12	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Картофель, молоко, масло сливочное, соль Б-3,1г, Ж-5,4г, У-20,3г, ЭЦ-141,00ккал	150	60,00

13	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ Картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-3,5г, Ж-6,7г, У-11,5г, ЭЦ-119,00ккал	150	60,00
14	РАГУ ОВОЩНОЕ С БАКЛАЖАНАМИ Баклажаны, помидоры, лук репчатый, картофель, масло подсолнечное, соль Б-4,00г, Ж-7,76г, У-11,68г, ЭЦ-132,80ккал	120	110,00
15	РИС ОТВАРНОЙ Крупа рисовая, масло сливочное	150	40,00
16	РИЗОТТО (РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ) Крупа рисовая, горошек зелёный консервированный, кукуруза консервированная, морковь, лук репчатый, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-3,7г, Ж-12,60г, У-32,8г, ЭЦ-245,30ккал	150	50,00
17	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ ПО-МЕКСИКАНСКИ Крупа рисовая, масло сливочное, лук репчатый, морковь свежая, перец сладкий, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль Б-3,7г, Ж-8,0г, У-31,2г, ЭЦ-212,0ккал	150	50,00
НАПИТКИ			
1	КАКАО С МОЛОКОМ Какао-порошок, молоко, сахар Б-2,9г, Ж-2,5г, У-19,6г, ЭЦ-134ккал	200	25,00
2	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ (АПЕЛЬСИНОВ, МАНДАРИНОВ, ЯБЛОК, ГРУШ) Свежие фрукты (апельсины, мандарины, яблоки, груши), сахар Б-0,05г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал	200	30,00
3	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (ИЗЮМ/ КУРАГА/ ЧЕРНОСЛИВ/ КОМПОТНАЯ СМЕСЬ) Компотная смесь/изюм/курага/чернослив, сахар Б-0,5г, Ж-0,1г, У-28,1г, ЭЦ-102,8ккал	200	30,00
4	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК Кофейный напиток, молоко, сахар Б-1,5г, Ж-1,3г, У-22,4г, ЭЦ-107ккал	200	25,00
5	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ Клюква протертая с сахаром, вода Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал	200	40,00
6	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ Брусника протертая с сахаром, вода Б-0,5г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал	200	40,00
7	ПРЯНЫЙ НАПИТОК С ВИШНЕВЫМ СОКОМ Апельсины, Корица молотая, Сок фруктовый Б-1,9г, Ж-0,1г, У-32,80г, ЭЦ-139,40ккал	200	100,00
8	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА Плоды шиповника сушеные, сахар Б-0,7г, Ж-0,3г, У-24,4г, ЭЦ-103ккал	200	30,00
9	СОК ФРУКТОВЫЙ Б-1,0г, Ж-0,2г, У-19,17г, ЭЦ-90,0ккал	200	30,00
10	ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ Чай листовой, сахар Б-0,20г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал	200	10,00
11	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ Чай лист (кг/шт.) Клюква протертая с сахаром, Б-0,5г, Ж-0,1г, У-10,5г, ЭЦ-44ккал	200	15,00
12	ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ Чай листовой, сахар, лимон Б-0,2г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал	200/7	15,00
1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ Б-2,0г, Ж-1,16г, У-12,99г, ЭЦ-68ккал	25	5,00
2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ Б-2,0г, Ж-1,06г, У-12,75г, ЭЦ-57,5ккал	25	5,00

ДЕСЕРТЫ

1	ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ МНОГОСЛОЙНОЕ Фрукты свежие (апельсины, мандарины, груши), сок фруктовый, сахар, желатин, кислота лимонная Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал	100	55,00
2	ЖЕЛЕ ЯГОДНОЕ С ЙОГУРТОМ Йогурт, клюква с сахаром протертая, сахар, желатин, кислота лимонная Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал	100	80,00
3	ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ Яблоки, сахар Б-0,67г, Ж-2,22г, У-20,78г, ЭЦ-106,33ккал	100	50,00

ФРУКТЫ

1	АПЕЛЬСИН Б-1,4г, Ж-0,3г, У-12,1г, ЭЦ-64ккал	170	45,00
2	ГРУША Б-0,4г, Ж-0,0г, У-10,3г, ЭЦ-47ккал	130	45,00
3	МАНДАРИН Б-0,8г, Ж-0,2г, У-7,5г, ЭЦ-38ккал	100	45,00
4	ЯБЛОКО Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал	120	45,00