



Акционерное общество
«Комбинат питания «Кировский»
ИНН 7805396573 / КПП 780501001
ОГРН 1069847167334

198261, Санкт-Петербург,
пр. Маршала Жукова, 60/1, литер А
Тел.: +7 (812) 759-27-84
www.kpkirov.ru

Согласовано

Директор ГБОУ СОШ № 493



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

Наименование		Выход, гр	Стоимость, руб.
БУТЕРБРОДЫ			
1	БУТЕРБРОД С ВЕТЧИНОЙ Батон пшеничный, ветчина 14,91 г, Ж-13,4г, У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал	Б- 20/20	40,00
2	БУТЕРБРОД С КОЛБАСОЙ П/К Батон пшеничный, колбаса полукопченая Б-14,91 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 45% м.д.ж., 6,14 г, Ж-6,48г, У-10,28 г, ЭЦ-125,2 ккал	Б- 15/25	40,00
5	ГОРЯЧАЯ БУЛОЧКА С СОСИСКОЙ Мука пшеничная, 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 Б-6,6 г, Ж-7,2 г, У-14,3 г, ЭЦ-148 ккал	50	45,00
7	РОЛЛ ЦЕЗАРЬ Куриное филе, ролл пш., капуста пекинская, морковь, огурцы консерв., помидоры свежие, соус "Школьный", чеснок Б-13,6 г, Ж-27,6г, У-9,6 г, ЭЦ-342,8 ккал	220	130,00
	РУСБУР С КУРИНОЙ КОТЛЕТОЙ Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, мясо кур(филе грудки), батон, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры свежие, морковь, лук, паста томатная, соль 26,3г, Ж-41,2г, У-7,8г, ЭЦ-458,6 ккал	Б- 180	120,00
9	РУСБУР С МЯСНОЙ КОТЛЕТОЙ Мука пшеничная, масло сливочное, сахар, яйцо, дрожжи, кунжут, говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло подсолнечное, капуста пекинская, помидоры, морковь, лук репчатый, паста томатная, соль 14,2г, У-51,1г, ЭЦ-389 ккал	Б-15,2г, Ж- 180	130,00
10	СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ Ветчина в форм, сыр полутвёрдый 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, 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, вода, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное Б-6,7г, Ж-5,0г, У-21,1,6г, ЭЦ-167 ккал	90	50,00
3	БЛИНЧИКИ "СЫТЫЙ ПАПА" ВИШНЕЙ ПФ 1шт	140	100,00
4	БЛИНЧИКИ КОНВЕРТ С ЯБЛОКАМИ ПФ 1шт	140	100,00
5	БЛИНЧИКИ КОНВЕРТ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ ПФ 1шт	140	100,00
6	БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, яблоки свежие Б-7,6г, Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал	130	65,00
7	БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, сыр, ветчина Б-7,6г, Ж-11,6г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал	130	80,00
8	БЛИНЧИК "ШКОЛЬНЫЙ ВАЛЬС" Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, масло подсолнечное, картофель, огурцы соленый, сыр, ветчина, зелень Б-7,6г, Ж-11,60г, У-39,5г, ЭЦ-292,8 ккал	230	130,00
10	ЧИЗКЕЙК ЗАПЕЧЁНЫЙ-ПО ШКОЛЬНОМУ Творог, манная крупа, сахар, яйцо, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана Б-26,55г, Ж-13,65г, У-24,15г, ЭЦ-332 ккал	150	150,00
17	ПУДИНГ ВИШНЕВО-ТВОРОЖНЫЙ Творог, крупа манная, вишня с/м без косточек, крахмал картофельный, сахар, мука пшеничная, ванилин, яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-12,9г, Ж-12,10г, У-37,5г, ЭЦ-308,7ккал	185	130,00
11	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
18	СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ Творог, мука пшеничная, яйцо, сахар, соль, масло подсолнечное Б-19,79г, Ж-14,51г, У-14,11г, ЭЦ-266,08ккал	100	85,00
12	ОЛАДЫ Мука пшеничная, молоко, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-7,21г, Ж-6,3г, У-25,60г, ЭЦ-188 ккал	100	55,00
13	ОЛАДЫ п/ф Мука пшеничная, вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное Б-6,0г, Ж-4,8г, У-18,6г, ЭЦ-152 ккал	70	50,00
14	ОЛАДЫ п/ф с тыквой 2шт Мука пшеничная, вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное, тыква	60	70,00
15	ОЛАДЫ п/ф с яблоками и морковью 2шт 2шт Мука пшеничная, вода, сахар, соль, яйцо, дрожжи сухие, масло подсолнечное, яблоки, морковь	60	70,00
	ОЛАДЫ — СЭНДВИЧИ П/Ф С ВАРЁНОЙ СГУЩЕНКОЙ	60	100
	ОЛАДЫ — СЭНДВИЧИ П/Ф С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ	60	100

15	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное Б-9,6г, Ж-12,58г, У-9,73г, ЭЦ-189,08ккал	150	130,00
	ШАКШУКА столовое, томаты, перец болгарский, маслины, оливки, зелень Б-6,3г, Ж-5,4г, У-4,90г, ЭЦ-96,00ккал	200	25,00
22	ФРИТТАТА С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ Яйцо, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное, сыр, ветчина Б-12,8г, Ж-15,3г, У-12,6г, ЭЦ-243,2ккал,	140	70,00
23	ЯЙЦО КУРИНОЕ ВАРЁНОЕ Яйцо, соль (для варки) Б-4,9г, Ж-4,3г, У-0,3г, ЭЦ-63 ккал	40	30,00
24	ПЛОВ ФРУКТОВЫЙ Рис, масло сливочное, морковь, лук репчатый, курага, сахар Б-10,31г, Ж-9,12г, У-35,1г, ЭЦ-279,4ккал	150	80,00
25	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ Хлопья овсяные "Геркулес", молоко, масло сливочное, сахар Б-9,31г, Ж-8,43г, У-28,45г, ЭЦ-192,57ккал	150	50,00
	КАША ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ Крупа пшеничная, тыква свежая, молоко, масло сливочное, сахар Б-5г, Ж-6,2г, У-25,94г, ЭЦ-175,37ккал	150	50,00
27	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" Крупа рисовая, крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное Б-4,77г, Ж-7,70г, У-15,79г, ЭЦ-170,16ккал	150	50,00
28	КАША "ЯНТАРНАЯ" Крупа пшено, молоко, сахар, масло сливочное, яблоки свежие Б-8,96г, Ж-12,37г, У-29,04г, ЭЦ-220,70ккал	150	50,00
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-2г, 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) 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 Б-5,8г, Ж-7,43г, У-0,00г, ЭЦ-90ккал	25	35,00
7	ДЖЕМ/ПОВИДЛО 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 подсолнечно, соль Б-1,3г, Ж-8,2г, У-6,6г, ЭЦ-110 ккал	100	40,00
2	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ СЕЛЬДЬЮ Картофель, свекла, морковь, капуста квашенная, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечно, соль, сельдь филе Б-5,1г, Ж-9,2г, У-5г, ЭЦ-125,3ккал	100/20	70,00
3	ЗАЛИВНОЕ ИЗ КУРЫ Курица тушка, морковь, горошек зеленый, желатин, лук репчатый, уксус, яйцо(белок), лавровый лист, соль Б-2г, Ж-5,5г, У-15,6г, ЭЦ-148,7ккал	125	140,00

4	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИОННО) Б-0,38г, Ж-0.0г, У-0,9г, ЭЦ-6,5ккал	50	20,00
5	РУЛЕТКИ С ВЕТЧИНОЙ СЫРОМ И ЯЙЦОМ Ветчина, сыр п/твердый, яйцо, чеснок свежий, соус "Школьный", зелень Б-6,7г, Ж-10,1г, У-15,2г, ЭЦ-84 ккал	60	70,00
6	САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНЫМ ФИЛЕ Филе куриное, сыр полутвёрдый 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
7	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
8	САЛАТ "МИМОЗА" Горбуша консервированная, сыр с м.д.ж.45%, петрушка, укроп, морковь свежая, соус "Школьный", яйцо, соль Б-9,93г, Ж-18,4г, У-2,9г, ЭЦ-218,4 ккал	100	80,00
9	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
10	САЛАТ "ОЛИВЬЕ" Картофель, морковь свежая, горошек консервированный, огурцы свежие, огурцы консервированные, яйцо, ветчина в форме, "Школьный", зелень, соль Б-11,0г, Ж-21,0г, У-6,7г, ЭЦ-232,0 ккал	100	80,00
11	САЛАТ "СВЕТЛЯЧОК" Свекла, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль Б-1,64г, Ж-4,12г, У-22,6г ЭЦ-72,9ккал	100	50,00
12	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
13	САЛАТ "СВЕКОЛКА" Свекла, курага, изюм, соль, масло подсолнечное, соль Б-8,0г, Ж-7,1г, У-15,2г, ЭЦ-184 ккал	100	50,00
14	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
15	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
16	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
17	САЛАТ "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" Огурцы свежие, капуста белокачанная свежая, помидоры свежие, масло подсолнечное, соль Б-1,5г, Ж-10,1, У-4,4г, ЭЦ-115ккал	100	65,00
18	САЛАТ "ВИТАМИННЫЙ" Капуста белокачанная, морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль Б-1,2г, Ж-5,2г, У-9,5г, ЭЦ-90ккал	100	45,00
19	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ Капуста белокачанная, морковь свежая, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная, соль Б-1,2г, Ж-5,33г, У-7,66г, ЭЦ-87ккал	100	30,00
20	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ Капуста квашеная, лук репчатый(зеленый), сахар, масло подсолнечное Б-1,6г, Ж-5,1г, У-7,7г, ЭЦ-83ккал	100	40,00

21	САЛАТ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С РИСОМ <i>Крабовые палочки, соус "Школьный", огурцы свежие, соль, яйца, кукуруза консервированная, рис крупа, зелень</i> Б-8,14г, Ж-19,19г, У-17,73г, ЭЦ-274,96ккал	100	80,00
22	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЯБЛОКОМ <i>Морковь свежая, яблоки, масло подсолнечное</i> Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал	100	45,00
23	САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ, С МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНЫМ <i>Морковь свежая, чеснок свежий, масло подсолнечное</i> Б-0,85г, Ж-0,1г, У-7,86г, ЭЦ-83,33ккал	100	55,00
24	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНЫМ <i>Свекла, масло подсолнечное, соль</i> Б-5,0г, Ж-4,50г, У-7,0г, ЭЦ-112,3 ккал	100	40,00
25	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ <i>Свекла, масло подсолнечное, яйцо, соль</i> Б-5,66г, Ж-7,00г, У-3,60г, ЭЦ-100 ккал	60/20	60,00
26	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ <i>Свекла, сыр, чеснок, масло подсолнечное, соль</i> Б-5,0г, Ж-4,5г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал	100	70,00
27	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЧЕСНОКОМ <i>Свекла, чернослив, чеснок, масло подсолнечное, соль</i> Б-5,0г, Ж-4,5г, У-7,0г, ЭЦ-124,0 ккал	100	70,00
28	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ <i>Огурцы свежие, масло подсолнечное, соль</i> Б-0,7г, Ж-10,1г, У-2,3г, ЭЦ-103 ккал	100	70,00
29	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ <i>Помидоры, огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное</i> Б-0,9г, Ж-10,13г, У-2,9г, ЭЦ-106ккал	100	90,00
30	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ <i>Картофель свежий, лук репчатый, масло подсолнечное, филе сельди</i> Б-5,8г, Ж-11,6г, У-10,4г, ЭЦ-139,0ккал	100/20	70,00
31	САЛАТ КИТАЙСКИЙ С МАСЛОМ ПОДСОЛНЕЧНЫМ <i>Капуста пекинская, огурцы свежие, помидоры свежие, перец сладкий, яйцо, маслины, масло подсолнечное, соль</i> Б-2,1г, Ж-11,7г, У-2,5г, ЭЦ-126,0г	100	95,00
32	СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ <i>Филе сельди, соус "Школьный", свекла свежая, картофель свежая, морковь свежая, яйцо, зелень свежая</i> Б-4,5г, Ж-10,2г, У-8,0г, ЭЦ-141,2ккал	100	80,00
33	ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ С ГАРНИРОМ И СОУСОМ <i>Язык говяжий, картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый, яйцо, соус "Школьный", соль</i> Б-6,6г, Ж-10,2г, У-6,6г, ЭЦ-144ккал	30/80/25	160,00
34	ЯЙЦО С ГАРНИРОМ И СОУСОМ <i>Яйцо, горошек зеленый, огурцы соленые, соус "Школьный"</i> Б-7,9г, Ж-12,2г, У-3,4г, ЭЦ-133,5ккал	40/50/10	60,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
1	БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ <i>Свекла свежая, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, фасоль, сахар, кислота лимонная, говядина, петрушка свежая, соль, лавровый лист, сметана</i> Б-7,86г, Ж-7,86г, У-6,9г, ЭЦ-119,3ккал	250/5/5	65,00
2	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ <i>Свекла свежая, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, сметана</i> Б-3,3г, Ж-5,1г, У-14,2г, ЭЦ-123ккал	250/5	50,00
3	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ <i>Свекла свежая, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, кислота лимонная, соль, лавровый лист, говядина, петрушка свежая, сметана</i> Б-5,32г, Ж-7,1г, У-14,4г, ЭЦ-159,7ккал	250/10/5	65,00

4	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ Свекла свежая, капуста белокачанная, 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
5	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-7,0г, У-28,3г, ЭЦ-170,8ккал	250/10/5	60,00
6	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
7	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
8	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ Капуста белокачанная, 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
9	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
10	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
11	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
12	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
13	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
14	СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРОЙ Мука пшеничная, 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
15	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-17,06г, ЭЦ-128,65 ккал	250/15	65,00
16	СУП ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ Капуста, картофель, мука пшеничная, 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
17	СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С ГРЕНКАМИ Тыква, мука пшеничная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, молоко, соль Б-4,0г, Ж-5,1г, У-13,0г, ЭЦ-114ккал	250/10	60,00
	КРЕМ СУП СЫРНЫЙ С ГРЕНКАМИ Картофель, лук репчатый, сыр, морковь, молоко, масло растительное, соль, хлеб пшеничный Б-11,4г, Ж-9,80г, У-16,40г, ЭЦ-199,40ккал	250	70,00

19	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ <i>Капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, масло подсолнечное, курица-тушка, соль, петрушка лавровый лист, сметана</i> <i>Б-4,9г, Ж-2,85г, У-18,6г, ЭЦ-110ккал</i>	250/10/5	60,00
20	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ <i>Капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, масло подсолнечное, говядина, соль, петрушка лавровый лист, сметана</i> <i>Б-6,1г, Ж-8,6г, У-14,3г, ЭЦ-196,7ккал</i>	250/10/5	70,00
21	ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ С КРУПОЙ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ <i>Капуста свежая, картофель, крупа перловая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, томат-паста, курица-тушка, сметана, соль</i> <i>Б-2,43г, Ж-5,75г, У-12,54г, ЭЦ-115,1ккал</i>	250/10/5	65,00
	БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И ЯЙЦОМ <i>Филе куриное (грудка), макаронные изделия, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, яйцо куриное, зелень (петрушка) соль</i> <i>Б-9,75г, Ж-3,87г, У-12,62г, ЭЦ-136,5ккал</i>	250/10	65,00
	БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ		
1	БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ КУРОЙ И РИСОМ <i>Баклажаны, филе куриное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, сухари панировочные, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль</i> <i>Б-7,8г, У-7,5г, Ж-14,5г, ЭЦ-165ккал</i>	120	120,00
2	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПТИЦЕЙ <i>Филе куриное, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист</i> <i>Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал</i>	150	130,00
3	ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С СЫРОМ <i>Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, сыр российский, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккл</i>	100	140,00
4	КОРДОН-БЛЮ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ <i>Филе куриное, сухари панировочные, сыр российский, ветчина, яйцо, масло подсолнечное, соль</i> <i>Б-25,8г, Ж-12,3г, У-6,2г, ЭЦ-326,8ккал</i>	120	150,00
5	КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" <i>Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-18,93г, Ж-20,3г, У-10,29г, ЭЦ-288,79ккал</i>	100	120,00
6	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ <i>Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-11,16г, Ж-8,52г, У-10,2г, ЭЦ-162ккал</i>	80	110,00
7	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ <i>Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-13,95г, Ж-10,65г, У-12,75г, ЭЦ-202,5ккал</i>	100	120,00
	КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ <i>Кура филе грудки б/к зам, масло сливочное, яйцо столовое, сухари панировочные, соль пищевая, Масло подсолнечное, зелень св</i> <i>Б-20,8г, Ж-32,9г, У- 421,0ккал</i>	100	120,00
	МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ (курица) <i>Кура грудка филе, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо столовое, Сухари панировочные</i> <i>Б-13,56г, Ж-5,5г, У-72,18г, ЭЦ-171,00ккал</i>	100	150,00
8	КУРА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ <i>Филе куриное, картофель, лук репчатый, сыр, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккл</i>	50/150	140,00
9	КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ <i>Голень куриная, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-25,00г, Ж-27,16г, У-7,3г, ЭЦ-189,2ккал</i>	100	80,00
10	КУРИНОЕ БЕДРО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЧЕСНОКОМ <i>Бедро куриное, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное</i> <i>Б-30,00г, Ж-32,6г, У-8,7г, ЭЦ-227,1ккал</i>	120	100,00

11	КУРИНОЕ ФИЛЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ Филе куриное,картофель, яйцо, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал	100	130,00
12	КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ НА "КУКУРУЗНОЙ ПОДУШКЕ" Филе куриное, крупа кукурузная, капуста брокколи, капуста цветная, морковь свежая, сыр,молоко, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал	200	150,00
13	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ Филе куриное, лук репчатый, мука пшеничная, 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
14	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
15	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
16	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
17	СУФЛЕ КУРИНОЕ Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, масло сливочное, соль, масло подсолнечное Б-10,58г, Ж-5,35г, У-2,4г, ЭЦ-99,0ккал	60	100,00
18	ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, сыр, соус "Школьный", соль, масло подсолнечное Б-24,2г, Ж-33,1г, У-4,89г, ЭЦ-330ккал	100	130,00
19	ФИЛЕ КУРЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ Филе куриное, помидоры свежие, соль, масло подсолнечное, сыр, яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная Б-10,9г,Ж-11,0г, У-20,0г, ЭЦ-279,0 ккал	80/40	150,00
20	ФИЛЕ КУРЫ , ЗАПЕЧЕННОЕ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ Филе куриное, лук репчатый морковь, соль, масло подсолнечное, сыр, яйцо, соус "Школьный",мука пшеничная Б-10,7г,Ж-11,2,0г, У-20,8г,ЭЦ-281,0 ккал	100	140,00
21	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В СОУСЕ МОЛОЧНОМ Филе куриное , Батон, Молоко, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, соль Б-13,1г, Ж-5,46 г, У-19,4г, ЭЦ-207ккал	100/30	100,00
22	ФРИКАСЕ ИЗ КУРЫ Филе куриное, Масло подсолнечное, мука пшеничная, молоко, лук репчатый Б-12,21г, Ж-10,25г, У-3,13г, ЭЦ-143,24ккал	50/50	100,00
23	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
	СКОВОРОДКА МЯСО ПТИЦЫ Кура филе грудки б/к с/м, масло растительное, яйцо столовое, сыр твердый , мука пшеничная в/с, лук репчатый, картофель, соль, томаты, молоко Б-22,8г ,Ж-11,8г, У-14,40г, ЭЦ-225,10ккал	200	150,00
	НАГГЕТСЫ кура грудка филе, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо столовое, мука пшеничная в/с, сухари панировочные, масло растительное, соль Б-21,90г ,Ж-13,90г, У-4,5г, ЭЦ-229,0ккал	100	150,00
	НАГГЕТСЫ (наггетсы полуфабрикат) ., масло подсолнечное	100	

24	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, 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, яйцо, молоко, масло подсолнечное Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	90,00
3	ВАТРУШКА РЫБНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ Филе минтая, филе горбуши, 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, яйцо, лук репчатый, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль Б-8,2, 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, мука пшеничная, 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, яйцо, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, сыр, соус "Школьный", соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	100	120,00
9	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ Филе минтая, молоко, масло сливочное, яйцо, мука пшеничная, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	50/40	100,00
10	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ Филе минтая, молоко, лук репчатый, яйцо, масло подсолнечное, яйцо, сухари панировочные, соль Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	100	90,00
	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 кислота лимонная, сахар, соль Б-8,17г, Ж-6,85г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал	90/30	85,00
	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, 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 Филе минтая, сыр, 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" Мясо свинины, 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-17,8г, Ж-16,7г, У-9,0г, ЭЦ -189,2ккал	50/50	100,00
8	СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СЫРОМ Свинина б/к, масло подсолнечное, лук репчатый, сыр, 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-11,24г, Ж-12,3г, У-8,4г, ЭЦ -214,2ккал	100	130,00
11	ГУЛЯШ ИЗ СВИНИНЫ Свинина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная, соль Б-11,2г, Ж-12,30г, У-2,89г, ЭЦ -254,45ккал	50/50	110,00
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	130,00
2	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ Говядина б/к, морковь, масло подсолнечное, лук репчатый, мука пшеничная, 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, 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, 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, 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, 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, лук репчатый, морковь, сыр полутвёрдый 45%м.д.ж, соус "Школьный", масло растительное, соль Б-12,2г, Ж-13,1г, У-10,6г, ЭЦ-208,2ккал	90	110,00

2	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ Капуста белокачанная, говядина б/к, свинина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль Б-15,6г, Ж-10,7г, У-8,82г, ЭЦ -175,2ккал	150	95,00
3	ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ, РИСОМ И СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ Капуста белокачанная, 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, лук репчатый, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-8,53г, Ж-8,4г, У-22,4г, ЭЦ-199,33ккал	100	80,00
5	КОТЛЕТЫ ОСОБЫЕ Говядина б/к, свинина б/к, батон, 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, лук репчатый, яйцо, сухари панировочные, масло подсолнечное, соль Б-10,4г, Ж-12,6г, У-7,7г, ЭЦ-185,50ккал	80	90,00
7	МАНТЫ НА ПАРУ Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо, зелень, масло сливочное Б-9,2г, Ж-5,5г, У-15,6г, ЭЦ-148,70ккал	200	150,00
8	ПАСТА "БОЛОНЬЕЗЕ" ПО - ШКОЛЬНОМУ Макаронные изделия, говядина б/к, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, томатная-паста, масло подсолнечное, соль Б-13,92г, Ж-18,0г, У-30,72г, ЭЦ-340,56ккал	240	150,00
9	ПАСТА КАРБОНАРА "ПО-ШКОЛЬНОМУ" Макаронные изделия, ветчина, мука пшеничная, молоко, сыр, масло сливочное, соль Б-16,6г, Ж-20,3г, У-47,16г, ЭЦ-438,3ккал	250	130,00
10	ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ Говядина б/к, свинина б/к, мука пшеничная, лук репчатый, яйцо, молоко, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-14,4г, Ж-18г, У-37,54г, ЭЦ-368,8ккал	200	150,00
11	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
12	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ Говядина б/к, свинина б/к, батон, мука пшеничная, лук репчатый сметана, томатная паста, масло подсолнечное, соль Б-7,1г, Ж-10,21г, У-15,56г, ЭЦ-190,2ккал	60/50	80,00
13	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ МЯСНОЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ Говядина б/к, свинина б/к, батон, 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	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ Печень говяжья, батон нарезной, масло сливочное, масло подсолнечное, соль Б-8,9г, Ж-8,5г, У-6,2г, ЭЦ-137,00ккал	50	50,00
	ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ , печень говяжья, мука пшеничная в/с, лук репчатый, морковь, масло растительное, соус "Школьный", соль Б-14,5г, Ж-11,84г, У-15,77г, ЭЦ-227,62ккал	100	110,00
2	ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная, лук репчатый, соль Б-18,3г, Ж-16,7г, У-3,2г, ЭЦ-236,00ккал	75/15	100,00
3	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ Печень говяжья, масло подсолнечное, мука пшеничная, 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 <i>Картофель, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</i> Б-9,2г,Ж-14,2г,У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал	150	65,00
2	ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ <i>Перец сладкий, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, помидоры, масло подсолнечное, мука пшеничная, сметана, соль</i> Б-9,2г,Ж-14,2г,У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал	120	100,00
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГАСТРОНОМИИ		
1	САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ <i>Б-10,3г, Ж-21,2г, У-13,2г, ЭЦ-133ккал</i>	100	60,00
2	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ <i>Б-5,6г, Ж-12,2г, У-0,2г, ЭЦ-133 ккал</i>	50	40,00
	ГАРНИРЫ		
1	БУЛГУР С ОВОЩАМИ <i>Булгур, морковь, масло сливочное, кукуруза консервированная,</i> Б-5,1г,Ж-2,7г,У-33,70г, ЭЦ-179,0ккал	150	60,00
2	КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ КВАШЕНОЙ <i>Капуста квашеная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное,соль</i> Б-3,2г,Ж-5,3г,У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал	150	50,00
3	КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ СВЕЖЕЙ <i>Капуста белокочанная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное,соль</i> Б-3,2г,Ж-5,3г,У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал	150	50,00
4	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СОУСОМ <i>Картофель свежий, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый 45%м.д.ж.,соль</i> Б-4,35г,Ж-5,37г,У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал	150	65,00
5	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <i>Картофель, масло сливочное. соль</i> Б-2,88г,Ж-5,3г,У-22,8г, ЭЦ-151,9ккал	150	50,00
6	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ "АЙДАХО" <i>Картофель свежий, масло подсолнечное, соль</i> 4,35г,Ж-5,37г,У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал	Б- 150	60,00
7	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ <i>Картофель свежий, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, соль</i> Б-5,8г,Ж-11,6г,У-21,4г, ЭЦ-214,5ккал	150	60,00
8	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <i>Крупа гречневая, масло сливочное,соль</i> Б-3,6г,Ж-5,6г,У-37,7г, ЭЦ-206,00ккал	150	40,00
9	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <i>Макаронные изделия, масло сливочное, соль</i> Б-5,0г,Ж-4,8г,У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал	150	40,00
10	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ <i>Макаронные изделия, соль, масло сливочное, сыр, соль</i> Б-г,Ж-12,23г,У-27,00г, ЭЦ-241,00ккал	150/25	75,00
11	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <i>Картофель, молоко, масло сливочное, соль</i> 3,1г,Ж-5,4г,У-20,3г, ЭЦ-141,00ккал	Б- 150	60,00
12	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль</i> Б-3,5г,Ж-6,7г,У-11,5г, ЭЦ-119,00ккал	150	60,00

13	РАГУ ОВОЩНОЕ С БАКЛАЖАНАМИ <i>Баклажаны, помидоры, лук репчатый, картофель, масло подсолнечное, соль</i> Б-4,00г, Ж-7,76г, У-11,68г, ЭЦ-132,80ккал	120	110,00
14	РИС ОТВАРНОЙ <i>Крупа рисовая, масло сливочное</i> Б-3,7г, Ж-6,30г, У-32,8г, ЭЦ-203,00ккал	150	40,00
15	РИЗОТТО (РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ) <i>Крупа рисовая, масло сливочное, масло подсолнечное, кукуруза консервированная, морковь свежая, соль</i> Б-3,7г, Ж-12,60г, У-32,8г, ЭЦ-245,30ккал	150	50,00
16	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ ПО-МЕКСИКАНСКИ <i>Крупа рисовая, масло сливочное, лук репчатый, морковь свежая, перец сладкий, горошек консервированный, масло подсолнечное, соль</i> Б-3,7г, Ж-8,0г, У-31,2г, ЭЦ-212,0ккал	150	50,00
НАПИТКИ			
1	КАКАО С МОЛОКОМ <i>Какао-порошок, молоко, сахар</i> Б-2,9г, Ж-2,5г, У-19,6г, ЭЦ-134ккал	200	25,00
2	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ (АПЕЛЬСИНОВ, МАНДАРИНОВ, ЯБЛОК, ГРУШ) <i>Свежие фрукты(апельсины, мандарины, яблоки, груши), сахар</i> Б-0,05г, Ж-0,1г, У-24,1г, ЭЦ-95,2ккал	200	30,00
3	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (ИЗЮМ/ КУРАГА/ЧЕРНОСЛИВ/КОМПОТНАЯ СМЕСЬ) <i>Компотная смесь/изюм/курага/чернослив, сахар</i> Б-0,5г, Ж-0,1г, У-28,1г, ЭЦ-102,8ккал	200	30,00
4	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>Кофейный напиток, молоко, сахар</i> Б-1,5г, Ж-1,3г, У-22,4г, ЭЦ-107ккал	200	25,00
	НАПИТОК ИЗ СВЕКЛЫ <i>Свекла, сахар, корица молотая, лимонный сок, вода</i> Б-1,0г, Ж-0,1г, У-11,8г, ЭЦ-49,2ккал	200	25,00
	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ <i>Молоко, сахар, крахмал картофельный, ванилин, вода</i> Б-3,9г, Ж-3,6г, У-30,7г, ЭЦ-170,0ккал	200	25,00
5	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ <i>Клюква протертая с сахаром</i> Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал	200	40,00
	НАПИТОК "ГОРЯЧАЯ КЛЮКОВКА" <i>Клюква с/м, сахар, лимон</i> Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал	200	
6	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА <i>Плоды шиповника сушеные, сахар</i> Б-0,7г, Ж-0,3г, У-24,4г, ЭЦ-103ккал	200	30,00
7	СОК ФРУКТОВЫЙ <i>Б-1,0г, Ж-0,2г, У-19,17г, ЭЦ-90,0ккал</i>	200	30,00
8	ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С САХАРОМ <i>Чай листовой, сахар</i> Б-0,2г, Ж-0,1г, У-15,0г, ЭЦ-60,0ккал	200	10,00
	ЧАЙ ЯГОДНЫЙ <i>чай листовой, клюква протертая с сахаром</i> Б-0,50г, Ж-0,10г, У-10,50г, ЭЦ-44,60ккал	200	25,00
9	ЧАЙ ЗАВАРНОЙ С ВАРЕНЬЕМ <i>Чай листовой, варенье</i> Б-0,08г, Ж-0,47г, У-9,7г, ЭЦ-43,0ккал	200	15,00
	ПРЯНЫЙ НАПИТОК С ВИШНЕВЫМ СОКОМ <i>Апельсины, Корица молотая, Сок фруктовый</i> Б-1,9г, Ж-0,1г, У-32-80г, ЭЦ-139,40ккал	300	100,00
10	ЧАЙ АВАРНОЙ С ЛИМОНОМ <i>Б-0,2г, Ж-0,1г, У-15г, ЭЦ-60ккал</i>	200/7	15,00
ХЛЕБ/БАТОН			

1	БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ <i>Б-2,0г, Ж-1,16г, У-12,99г, ЭЦ-68ккал</i>	25	5,00
2	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ МИКРОНУТРИЕНТАМИ <i>Б-2,0г, Ж-1,06г, У-12,75г, ЭЦ-57,5ккал</i>	25	5,00
	ДЕСЕРТЫ		
1	ЖЕЛЕ ФРУКТОВОЕ МНОГОСЛОЙНОЕ <i>Фрукты свежие (апельсины, мандарины, груши) , сок фруктовый, сахар, желатин, кислота лимонная</i> <i>Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал</i>	100	55,00
2	ЖЕЛЕ ЯГОДНОЕ С ЙОГУРТОМ <i>Йогурт, клюква с сахаром протертая, сахар, желатин, кислота лимонная</i> <i>Б-0,6г, Ж-0,3г, У-6,2г, ЭЦ-76ккал</i>	100	80,00
3	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ <i>Яблоки, сахар</i> <i>Б-0,67г, Ж-0,2,22г, У-20,78г, ЭЦ-106,33ккал</i>	100	50,00
	ФРУКТЫ		
1	АПЕЛЬСИН <i>Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал</i>	170	45,00
2	ГРУША <i>Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал</i>	130	45,00
3	МАНДАРИН <i>Б-0,21г, Ж-0,06г, У-19,23г, ЭЦ-75ккал</i>	100	45,00
4	ЯБЛОКО <i>Б-0,48г, Ж-0,48г, У-11,76г, ЭЦ-53,3ккал</i>	120	45,00