



Согласовано
Директор Т.БОУ



Александрова Н.В.

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



Утверждено
Генеральный директор
АО «КП Кировский»
Жданова Е.Е.

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 тиеничный, 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 тиеничный, колбаса полукопчёная Б-14,91 г, Ж-13,4г, У-29,99 г, ЭЦ-299 ккал	15/25	40,00
3	БУТЕРБРОД С СЕЛЬДЬЮ Батон тиеничный., 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 тиеничный, 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 тиеничная, 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 тиеничный, 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 ти., 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 тиеничная, 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 тиеничная, 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 П/Ф 1шт	140	100,00
4	БЛИНЧИКИ КОНВЕРТ С ЯБЛОКАМИ П/Ф 1шт	140	100,00
5	БЛИНЧИКИ КОНВЕРТ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ П/Ф 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 яйцо 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 белокочанная, 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 белокочанная, 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 белокочанная, 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> Б-4,9г, Ж-2,85г, У-18,6г, ЭЦ-110ккал	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> Б-6,1г, Ж-8,6г, У-14,3г, ЭЦ-196,7ккал	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> Б-2,43г, Ж-5,75г, У-12,54г, ЭЦ-115,1ккал	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> 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 <i>Баклажаны, филе куриное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, соль, сухари панировочные, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль</i> Б-7,8г, У-7,5г, Ж-14,5г, ЭЦ-165ккал	120	120,00
2	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПТИЦЕЙ <i>Филе куриное, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист</i> Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал	150	130,00
3	ЗРАЗЫ КУРИНЫЕ С СЫРОМ <i>Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, сыр российский, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккал	100	140,00
4	КОРДОН-БЛЮ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ <i>Филе куриное, сухари панировочные, сыр российский, ветчина, яйцо, масло подсолнечное, соль</i> Б-25,8г, Ж-12,3г, У-6,2г, ЭЦ-326,8ккал	120	150,00
5	КОТЛЕТА "ПОЖАРСКАЯ" <i>Филе куриное, батон пшеничный, лук репчатый, соль, масло подсолнечное</i> Б-18,93г, Ж-20,3г, У-10,29г, ЭЦ-288,79ккал	100	120,00
6	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ <i>Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> Б-11,16г, Ж-8,52г, У-10,2г, ЭЦ-162ккал	80	110,00
7	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ПТИЦЫ <i>Филе куриное, батон пшеничный, масло сливочное, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> Б-13,95г, Ж-10,65г, У-12,75г, ЭЦ-202,5ккал	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> Б-20,8г, Ж-32,9г, У- 421,0ккал	100	120,00
	МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯЙЦОМ (курица) <i>Кура грудка филе, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо столовое, Сухари панировочные</i> Б-13,56г, Ж-5,5г, У-72,18г, ЭЦ-171,00ккал	100	150,00
8	КУРА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ <i>Филе куриное, картофель, лук репчатый, сыр, сухари панировочные, соль, масло подсолнечное</i> Б-12,1 г, Ж-15,7г, У-13,1г, ЭЦ-244 ккал	50/150	140,00
9	КУРИНАЯ ГОЛЕНЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ <i>Голень куриная, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное</i> Б-25,00г, Ж-27,16г, У-7,3г, ЭЦ-189,2ккал	100	80,00
10	КУРИНОЕ БЕДРО, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЧЕСНОКОМ <i>Бедро куриное, чеснок свежий, соль, масло подсолнечное</i> Б-30,00г, Ж-32,6г, У-8,7г, ЭЦ-227,1ккал	120	100,00

11	КУРИНОЕ ФИЛЕ В КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ <i>Филе куриное,картофель, яйцо, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное</i> Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал	100	130,00
12	КУРИЦА С ОВОЩАМИ ПОД СОУСОМ НА "КУКУРУЗНОЙ ПОДУШКЕ" <i>Филе куриное, крупа кукурузная, капуста брокколи, капуста цветная, морковь свежая, сыр,молоко, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное</i> Б-25,6г, Ж-23,5г, У-7,8г, ЭЦ-360,8ккал	200	150,00
13	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ <i>Филе куриное, лук репчатый, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло подсолнечное</i> Б-27,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182ккал	80/40	150,00
14	ОЛАДЬИ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ОВОЩАМИ <i>Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, соус "Школьный", соль, масло подсолнечное</i> Б-13,46г, Ж-12,16г, У-10,3г, ЭЦ-201,4ккал	75	110,00
15	ПАЭЛЬЯ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ <i>Рис пропаренный, филе куриное, лук репчатый, морковь, перец болгарский сладкий, фасоль стручковая, кукуруза консервированная, помидоры свежие, масло подсолнечное, чеснок свежий, петрушка свежая, соль</i> Б-8,21г, Ж-17,1г, У-36,1г, ЭЦ-345,4ккал	240	150,00
16	ПЛОВ ИЗ ФИЛЕ КУРЫ <i>Рис шлифованный, филе куриное, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное, чеснок свежий, томатная паста, соль</i> Б-8,42г, Ж-10,28г, У-22,56г, ЭЦ-215,88ккал	150	110,00
17	СУФЛЕ КУРИНОЕ <i>Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, лук репчатый, молоко, масло сливочное, соль, масло подсолнечное</i> Б-10,58г, Ж-5,35г, У-2,4г, ЭЦ-99,0ккал	60	100,00
18	ФИЛЕ КУРИНОЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ В СЫРНОЙ КОРОЧКЕ <i>Филе куриное, яйцо, мука пшеничная, сыр, соус "Школьный", соль, масло подсолнечное</i> Б-24,2г, Ж-33,1г, У-4,89г, ЭЦ-330ккал	100	130,00
19	ФИЛЕ КУРЫ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ <i>Филе куриное, помидоры свежие, соль, масло подсолнечное, сыр, яйцо, соус "Школьный", мука пшеничная</i> 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 <i>Филе куриное, лук репчатый морковь, соль, масло подсолнечное, сыр, яйцо, соус "Школьный",мука пшеничная</i> Б-10,7г,Ж-11,2,0г, У-20,8г,ЭЦ-281,0 ккал	100	140,00
21	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ В СОУСЕ МОЛОЧНОМ <i>Филе куриное , Батон, Молоко, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, соль</i> Б-13,1г, Ж-5,46 г, У-19,4г, ЭЦ-207ккал	100/30	100,00
22	ФРИКАСЕ ИЗ КУРЫ <i>Филе куриное, Масло подсолнечное, мука пшеничная, молоко, лук репчатый</i> Б-12,21г, Ж-10,25г, У-3,13г, ЭЦ-143,24ккал	50/50	100,00
23	ШАШЛЫК КУРИНЫЙ <i>Филе куриное, лук репчатый, лимонная кислота, масло подсолнечное</i> Б-24,16г, Б-21,95г. У-2,05г, ЭЦ-285,6ккал	80	120,00
	СКОВОРОДКА МЯСО ПТИЦЫ <i>Кура филе грудки б/к с/м, масло растительное, яйцо столовое, сыр твердый , мука пшеничнаяв/с лук репчатый, картофель, соль, томаты, молоко</i> Б-22,8г ,Ж-11,8г, У-14,40г, ЭЦ-225,10ккал	200	150,00
	НАГГЕТСЫ <i>кура грудка филе, хлеб пшеничный, масло растительное, яйцо столовое, мука пшеничная в/с, сухари панировочные, масло растительное, соль</i> 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 <i>Филе куриное (грудка) сухари панировочные, яйцо куриное, масло подсолнечное</i> Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	130,00
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ		
1	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ <i>Филе минтая, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло подсолнечное</i> Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	90,00
2	КОТЛЕТА РЫБНАЯ "ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ" <i>Филе минтая, морковь свежая, лук репчатый, батон, яйцо, молоко, масло подсолнечное</i> Б-17,5г, Ж-19,01г, У-7,84г, ЭЦ-132ккал	100	90,00
3	ВАТРУШКА РЫБНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ <i>Филе минтая, филе горбуши, батон, молоко, морковь свежая, масло сливочное, сыр, яйцо, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</i> Б-9,8г, Ж-8,65г, У-9,44г, ЭЦ-151,76ккал	90	100,00
4	РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ (МИНТАЙ) <i>Филе минтая, батон, яйцо, лук репчатый, мука пшеничная, масло подсолнечное, соль</i> Б-8,2, Ж-7,8г, У-11,2г, ЭЦ-167,3ккал	90	110,00
5	РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ (МИНТАЙ) <i>Филе минтая, мука пшеничная, лук репчатый, масло подсолнечное, соль</i> Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,40г, ЭЦ-256,5ккал	100/25	110,00
6	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-РУССКИ (С КАРТОФЕЛЕМ) <i>Филе минтая, яйцо, сыр, мука пшеничная, лук репчатый, картофель, масло сливочное, масло подсолнечное, соль</i> Б-8,77г, Ж-6,52г, У-10,87г, ЭЦ -137,25	40/110	130,00
7	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ (МИНТАЙ) <i>Филе минтая, мука пшеничная, яйцо, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, сыр, соус "Школьный", соль</i> Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	100	120,00
9	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ <i>Филе минтая, молоко, масло сливочное, яйцо, мука пшеничная, соль</i> Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	50/40	100,00
10	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ <i>Филе минтая, молоко, лук репчатый, яйцо, масло подсолнечное, яйцо, сухари панировочные, соль</i> Б-14,5г, Ж-12,1г, У-22,4г, ЭЦ-256,5ккал	100	90,00
	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ <i>Филе минтая, крупа рисовая, молоко, лук репчатый, морковь свежая, томат-паста, масло подсолнечное, крахмал картофельный, мука пшеничная кислота лимонная, сахар, соль</i> 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 <i>Свинина б/к, картофель, масло подсолнечное, лук репчатый, томат-паста, соль, лавровый лист</i> Б-19,6г, Ж-6,70г, У-25,50г, ЭЦ-246,00ккал	150	130,00
2	ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С СОУСОМ ТОМАТНЫМ <i>Свинина б/к, лук репчатый, мука пшеничная, соль, масло подсолнечное, морковь, томатная паста, сахар, лимонная кислота, масло сливочное</i> Б-27,6г, Ж-5,4г, У-3,8г, ЭЦ-182ккал	80/40	140,00
3	МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ <i>Филе минтая, сыр, лук репчатый, картофель, соус "Школьный", масло подсолнечное</i> Б-10,64г, Ж-17,74г, У-10,12г, ЭЦ -242,00ккал	50/100	135,00
4	ПЛОВ СО СВИНИНОЙ <i>Свинина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль</i> 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> <i>Б-9,2г,Ж-14,2г,У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал</i>	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> <i>Б-9,2г,Ж-14,2г,У-25,6г, ЭЦ-220,90ккал</i>	120	100,00
	ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ ГАСТРОНОМИИ		
1	САРЕЛЬКИ 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> <i>Б-5,1г,Ж-2,7г,У-33,70г, ЭЦ-179,0ккал</i>	150	60,00
2	КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ КВАШЕНОЙ <i>Капуста квашеная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль</i> <i>Б-3,2г,Ж-5,3г,У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал</i>	150	50,00
3	КАПУСТА ТУШЕНАЯ ИЗ СВЕЖЕЙ <i>Капуста белокачанная, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль</i> <i>Б-3,2г,Ж-5,3г,У-32,20г, ЭЦ-191,70ккал</i>	150	50,00
4	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И СОУСОМ <i>Картофель свежий, масло подсолнечное, сыр полутвёрдый 45%м.д.ж., соль</i> <i>Б-4,35г,Ж-5,37г,У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал</i>	150	65,00
5	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <i>Картофель, масло сливочное, соль</i> <i>Б-2,88г,Ж-5,3г,У-22,8г, ЭЦ-151,9ккал</i>	150	50,00
6	КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ "АЙДАХО" <i>Картофель свежий, масло подсолнечное, соль</i> <i>4,35г,Ж-5,37г,У-35,46г, ЭЦ-207,93ккал</i>	<i>Б-</i> 150	60,00
7	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ <i>Картофель свежий, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, соль</i> <i>Б-5,8г,Ж-11,6г,У-21,4г, ЭЦ-214,5ккал</i>	150	60,00
8	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <i>Крупа гречневая, масло сливочное, соль</i> <i>Б-3,6г,Ж-5,6г,У-37,7г, ЭЦ-206,00ккал</i>	150	40,00
9	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <i>Макаронные изделия, масло сливочное, соль</i> <i>Б-5,0г,Ж-4,8г,У-27,00г, ЭЦ-151,00ккал</i>	150	40,00
10	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ <i>Макаронные изделия, соль, масло сливочное, сыр, соль</i> <i>Б-г,Ж-12,23г,У-27,00г, ЭЦ-241,00ккал</i>	150/25	75,00
11	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <i>Картофель, молоко, масло сливочное, соль</i> <i>3,1г,Ж-5,4г,У-20,3г, ЭЦ-141,00ккал</i>	<i>Б-</i> 150	60,00
12	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ <i>Картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокачанная, масло сливочное, мука пшеничная, томатная паста, масло подсолнечное, соль</i> <i>Б-3,5г,Ж-6,7г,У-11,5г, ЭЦ-119,00ккал</i>	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