

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«28» сентября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Рассольник ленинградский с курой и сметаной	53-00	250/20/10	3,00	5,80	17,20	133,00
Филе кури по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из кури	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Шашлык из курицы	145-00	100	35,80	27,40	27,00	498,00
Гуляш из говядины	152-00	50/50	15,70	15,90	3,10	218,00
Рыба запеченная с луком	127-00	100/20	24,60	10,60	10,60	236,00
Филе кури запеченное в яйце	112-00	100	25,71	25,28	98,57	329,00
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,70	0,30	24,40	103,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00

ОБЕД(185,2 руб.)					
Салат из квашеной капусты	60	0,9	3,1	4,6	49,6
Рассольник ленинградский со сметаной и птицей.	210	4,1	6,5	17,2	143,6
Щицель рубленый	90	13,5	14,4	11,7	230,7
Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,8	31,3	190,4
Напиток из шиповника	200	0,7	0,3	24,4	103,1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	1,7	1,7	20,4	109,7
Батон обогащенный	40	1,1	1,1	18,6	95,9
Итого за обед	790	30,8	31,9	128,2	923,0

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Е.С. Россова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«29» сентября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной	67-00	250/15/10	4,70	7,60	12,70	160,60
Филе кури по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из кури	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Рыба запеченная по-русски	116-00	80/120	11,70	8,70	14,50	183,00
Зразы из кур с омлетом	90-00	100	15,83	15,00	9,67	211,70
Тефтели из говядины с соусом	133-00	100/50	16,34	19,47	14,07	296,71
Филе кури запеченное с сыром и овощами	170-00	75/75	21,90	21,50	83,70	279,60
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00

ОБЕД (185,2 руб.)

Салат овощной с яблоками, вареным яйцом	80	2,5	4,9	4,8	73,7
Борщ с капустой и картофелем, с мясом, сметаной	210	4,5	6,4	12,1	124,8
Рыба, запеченная в сметанном соусе(гарнир-картофель отварной)	240	17,1	16,9	23,9	307,2
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9
Итого за обед	810	30,8	31,2	111,5	842,3

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Е.С. Россова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«30» сентября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Суп с макаронными изделиями, картофелем и птицей	56-00	250/20	6,90	4,80	19,00	143,00
Филе курицы по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Печень тушеная в соусе	105-00	90/90	32,22	20,57	21,42	403,20
Рыба тушеная в томате с овощами	135-00	100/100	21,80	9,60	8,20	206,00
Азу из говядины	141-00	150	13,35	15,00	13,27	241,50
Филе курицы запеченное с сыром и овощами	170-00	75/75	21,90	21,50	83,70	279,60
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Напиток лимонный	8-00	200	0,50	0,10	34,00	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00

ОБЕД (185,2 руб.)

Винегрет овощной с сельдью с/с	60	3,2	5,8	3,0	78,0
Суп с макаронными изделиями, картофелем и птицей	200/10	5,2	3,6	19,0	114,8
Печень говяжья, тушеная в соусе сметанном с томатом и луком	120	21,4	13,8	14,2	266,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	206,6
Напиток лимонный	200	0,2	0,0	25,7	103,6
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9
Итого за обед	820	36,8	30,6	138,6	975,0

Зав.производством _____ Калькулятор



Е.С. Россова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«1» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Суп картофельный с горохом, гренками и курицей	50-00	250/20/10	10,00	7,73	26,50	203,40
Филе куры по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Голубцы натуральные с соусом	136-00	150/50	10,60	10,10	9,20	170,00
Рыба запеченная в яйце	120-00	100	1,40	12,80	3,03	151,20
Куриная грудка тушеная в сметанном соусе	160-00	100/50	26,50	34,60	0,00	416,00
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Рис отварной с маслом сливочным	45-00	180/10	4,50	12,60	39,42	288,60
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00
Итого			106,18	122,65	212,09	2 480,36

ОБЕД (185,2 руб.)

Икра морковная	60	2,3	4,9	4,5	70,9
Суп картофельный с горохом, с гренками и курицей	200/20	7,3	3,8	30,7	186,8
Фрикадельки из птицы, соус молочный	90	8,4	6,2	9,4	136,2
Рис отварной	150	3,7	6,3	32,8	202,7
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	18,0	77,8
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7
Итого за обед	800	58,8	24,2	134,3	879,9

Зав.производством _____ Калькулятор _____



Е.С. Россова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«2» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Суп крестьянский с крупой и птицей	37-00	250/20	5,10	6,10	13,70	131,00
Филе курицы по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Биточки рыбные	96-00	130	16,90	16,38	19,50	293,80
Филе курицы запеченное с сыром и овощами	170-00	75/75	21,90	21,50	83,70	279,60
Гуляш из говядины	151-00	50/50	15,70	15,90	3,10	218,00
Зразы рубленые из говядины	150-00	100	16,80	17,80	12,00	276,00
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Пюре картофельное с маслом сливочным	46-00	180/10	3,72	11,40	24,36	214,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00
Итого			134,20	138,88	319,04	2 706,00
ОБЕД (185,2 руб.)						
Салат картофельный с солеными огурцами, растительным маслом	60	0,8	4,7	5,1	66,3	
Суп крестьянский с крупой и птицей	200/10	4,8	5,4	9,9	106,8	
Тефтели рыбные, соус сметанный с томатом	90	6,1	3,7	5,8	80,1	
Пюре картофельное	150	3,1	5,4	20,3	142,2	
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131,0	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7	
Батон обогащенный	40		1,1	18,6	95,9	
Итого за обед	790	21,5	22,1	111,8	731,9	

Зав.производством _____ Калькулятор _____

Е.С. Россова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«5» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Рассольник домашний с курицей и сметаной	53-00	250/20/10	6,98	8,22	7,40	132,40
Плов из птицы	87-00	150	17,90	13,70	27,70	306,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Гуляш из говядины	151-00	50/50	15,70	15,90	3,10	218,00
Филе курицы по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Шашлык из курицы	145-00	100	35,80	27,40	27,00	498,00
Рыба запеченная в яйце	120-00	100	1,40	12,80	3,03	151,20
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00

ОБЕД (185,2 руб.)

Салат из квашенной капусты	60	0,9	3,1	4,6	49,6
Рассольник домашний с птицей и сметаной	210	3,9	5,3	11,8	110,6
Плов из филе птицы	240	13,2	12,2	43,7	330,9
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9
Итого за обед	790		23,5	130,8	827,7

Зав.производством _____ Калькулятор _____



Е.С. Россова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«6» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Суп из овощей с курицей и сметаной	45-00	250/10/10	5,52	5,88	10,20	116,60
Филе курицы по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Зразы из курицы с омлетом	90-00	100	15,83	15,00	9,67	211,70
Тефтели из говядины с соусом	133-00	100/50	16,34	19,47	14,07	296,71
Рыба запеченная по-русски	116-00	80/120	11,70	8,70	14,50	183,00
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Рагу из овощей	49-00	200	4,50	8,90	17,40	170,20
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00
ОБЕД (185,2 руб.)						
Винегрет овощной	60	0,8	6,1	4,0	73,7	
Суп из овощей со сметаной и курицей	210	2,3	3,3	8,0	70,8	
Зразы рубленые из курицы с омлетом	90	12,9	13,7	8,7	209,4	
Рагу овощное	150	3,4	6,7	13,1	126,3	
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	18,0	77,8	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7	
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9	
Итого за обед	795	26,6		90,7	763,6	

Зав.производством _____ Калькулятор _____



Е.С. Россова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«7» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Щи из свежей капусты с картофелем, курицей и сметаной	54-00	250/20/10	5,62	7,28	8,00	121,60
Филе кури по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Рыба тушеная в томате с овощами	135-00	100/100	21,80	9,60	8,20	206,00
Азу из говядины	141-00	150	13,35	15,00	13,27	241,50
Филе курицы запеченное в яйце	112-00	100	25,71	25,28	98,57	329,00
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00
ОБЕД(185,2 руб.)						
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	60	1,6	4,2	5,8	67,7	
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и птицей	210	3,5	5,2	4,2	77,8	
Рыба тушеная в томате с овощами	90	9,8	4,3	3,7	92,7	
Картофель отварной	150	2,9	4,7	23,5	147,9	
Компот из сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131,0	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7	
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9	
Итого за обед	790	24,8	21,3	107,8	722,7	

Зав.производством _____

Калькулятор _____



Е.С. Россова

АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«8» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Суп картофельный с фасолью и мясом	51-00	250/10	7,30	2,22	26,00	117,74
Филе курицы по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Рыба запеченная с луком	127-00	100/20	24,60	10,60	10,60	236,00
Тефтели из говядины с соусом	135-00	130/50	21,24	25,31	18,29	385,72
Голубцы натуральные с соусом	136-00	150/50	10,60	10,10	9,20	170,00
Филе курицы запеченное с сыром и овощами	170-00	75/75	21,90	21,50	83,70	279,60
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Картофель отварной с маслом сливочным	43-00	180/10	3,48	5,52	16,56	249,96
Рис отварной с маслом сливочным	45-00	180/10	4,50	12,60	39,42	288,60
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00

ОБЕД(185,2 руб.)

Икра свекольная	60	2,3	4,9	4,5	70,9
Суп картофельный с фасолью и мясом	205	6,4	4,4	14,9	125,6
Биточки с луком запеченные	90	14,1	20,3	11,9	286,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	3,6	4,6	37,7	206,6
Сок фруктовый	200	1,0	0,2	18,0	77,8
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9
Итого за обед	785			126,0	972,8

Зав.производством _____ Калькулятор _____

Е.С. Россова



АО "КОМБИНАТ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ "ОХТА"
МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
«9» октября 2026 года

Наименование	Цена	Выход продукта в гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерге- тическая ценность
Суп картофельный с рыбой	57-00	250/30	4,70	7,60	12,70	160,60
Филе курицы по-столичному	117-00	100	14,20	2,90	0,40	85,00
Котлета рубленая из курицы	123-00	130	24,18	18,46	22,10	351,00
Котлета рыбная	96-00	130	16,90	16,38	19,50	293,80
Печень тушенная в соусе	105-00	90/90	32,22	20,57	21,42	403,20
Гуляш из говядины	151-00	50/50	15,70	15,90	3,10	218,00
Филе курицы запеченное с сыром и овощами	170-00	75/75	21,90	21,50	83,70	279,60
Макароны отварные с маслом сливочным	37-00	180/10	6,72	15,72	37,68	319,20
Пюре картофельное с маслом сливочным	46-00	180/10	3,72	11,40	24,36	214,20
Греча отварная с маслом сливочным	36-00	180/10	4,38	10,50	45,30	292,20
Компот из смеси сухофруктов	12-00	200	0,60	0,10	31,70	131,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	5-00	50	4,00	2,12	25,50	115,00

ОБЕД (185,2 руб.)

Салат витаминный (1 вариант)	60	0,7	3,1	5,7	53,8
Суп картофельный с рыбой	220	6,5	2,4	15,4	109,2
Запеканка картофельная с субпродуктами(печенью говяжьей)	240	19,4	19,0	42,8	420,5
Компот из смеси сухофруктов	200	0,6	0,1	31,7	131,0
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	40	3,2	1,7	20,4	109,7
Батон обогащенный	40	2,9	1,1	18,6	95,9
Итого за обед	800	33,4	27,4	134,6	920,0

Зав.производством _____

Калькулятор _____

Е.С. Россова

