

УТВЕРЖДАЮ
Зам. генерального директора
АО «КСП Колпинского района»
/Каменева Е.А./
«10» октября 2025г.



**Ассортиментный перечень буфетной продукции
для учреждений образования
Колпинского района Санкт-Петербурга**

Наименование	выход(г/мл/л)	цена(руб.)
Бутерброды		
Бутерброд горячий с колбасой п/к и сыром (сыр ,колбаса п/к, батон обогащенный микронутриентами) Б –7,29 г; Ж – 9,78 г; У – 13,49 г; Эн.цен. – 171,08 ккал	20/10/20	60-00
Бутерброд горячий с маслом и сыром (сыр ,масло сливочное, батон обогащенный микронутриентами) Б – 7,5г; Ж – 11,2г; У – 14,1г; Эн.цен. – 187ккал	20/5/20	62-00
Бутерброд с сыром (сыр, батон обогащенный микронутриентами) Б –6,3 г; Ж – 5,16 г; У – 8,95 г; Эн.цен. – 106,37 ккал	20/20	50-00
Бутерброд с колбасой п/к (колбаса п/к, батон обогащенный микронутриентами) Б –4,1 г; Ж – 5,7 г; У – 10,3 г; Эн.цен. – 108,9 ккал	15/20	46-00
Закрытый бутерброд с котлетой (гамбургер) (булочка сдобная, котлета из птицы, огурец соленый, пекинская капуста, помидор свежий, соус «Весна» на основе раст. масла) Б –13,1г; Ж – 18,7 г; У – 42,0 г; Эн.цен. – 389 ккал	100	88-00
Хот-дог (сосиска, булочка сдобная, огурец соленый, пекинская капуста, укроп зелень, томатная паста) Б – 10,9г; Ж – 11,4г; У – 46,0г; Эн.цен. – 455 ккал	130	88-00
Салаты		
Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые или квашеная капуста, лук зеленый или репчатый, растительное масло) Б –1,4 г; Ж – 10,1 г; У – 6,6 г; Эн.цен. – 123,0 ккал	120	49-00
Винегрет овощной с сельдью ((картофель, свекла, морковь, огурцы соленые или квашеная капуста, лук зеленый или репчатый, раст. масло, филе сельди) Б –5,3 г; Ж – 9,7 г; У – 5,0 г; Эн.цен. – 130,0 ккал	100/25	70-00
Салат «Школьные годы» (капуста б/к, помидоры, огурцы свежие, масло растительное, соль) Б –1,8 г; Ж – 12,1г; У – 5,3 г; Эн.цен. – 138,0 ккал	120	65-00
Салат из белокочанной капусты (до марта) (капуста б/к, кислота лимонная, морковь, сахарный песок, масло раст., соль) Б –1,92 г; Ж – 6,1 г; У – 8,3 г; Эн.цен. – 96,0 ккал	120	40-00
Салат из квашеной капусты (капуста квашеная, лук зеленый или репчатый, сахар, масло растительное) Б –1,6 г; Ж –5,1 г; У – 7,7 г; Эн.цен. – 83,0 ккал	100	56-00
Салат из свеклы (свёкла отварная, соль и масло растительное) Б –1,7 г; Ж – 5,1 г; У – 9,3 г; Эн.цен. – 89,9 ккал	100	40-00
Салат из свеклы с соусом (на основе растит. масла) (свёкла отварная, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –1,6 г; Ж – 14,5 г; У – 8,5 г; Эн.цен. – 170,9 ккал	100	50-00
Салат из свеклы с сыром с соусом (на основе растит. масла) (свекла, сыр, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –6,2 г; Ж – 20,4 г; У – 8,5 г; Эн.цен. – 242,4 ккал	120	68-00
Салат из свеклы с яйцом с соусом (на основе растит. масла) (свекла, яйца, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –0,8 г; Ж – 2,9 г; У – 1,5 г; Эн.цен. – 45,6 ккал	120	57-00
Салат овощной с соусом (на основе растит. масла) (картофель, морковь, огурцы солёные, лук репчатый, горошек зелёный консервированный, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –1,5 г; Ж – 10,2г; У – 7,9 г; Эн.цен. – 129,4 ккал	100	51-00
Сельдь с гарниром с соусом (на основе растит. масла) (филе сельди, яйца, картофель, свёкла, морковь, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –7,0г; Ж – 20,6 г; У – 8,1 г; Эн.цен. – 245,8 ккал	150	86-00

Курица отварная с гренками «Цецарь» (грудка куриная, соль, помидоры свежие, гренки, пекинская капуста, сыр, зелень, соус «Весна» на основе раст. масла) Б –16,2 г; Ж – 14,7 г; У – 9,4 г; Эн.цен. – 234,7 ккал	120	113-00
Яйцо под соусом (на основе растит. масла) (яйца и соус «Весна» на основе раст. масла) Б –5,3 г; Ж –26,2 г; У – 1,3 г; Эн.цен. – 262,2 ккал	40/40	58-00
Яйцо под соусом (на основе растит. масла) с гарниром (яйца, соус «Весна» на основе раст. масла, картофель, морковь, огурец солёный, горошек зелёный консервированный) Б –4,7г; Ж – 16,9г; У – 9,6 г; Эн.цен. – 209,3 ккал	20/20/100	77-00
Салат овощной из свежих помидор с огурцами (помидоры, огурцы свежие, лук репчатый или зелёный, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –1,08 г; Ж – 12,12 г; У – 3,5 г; Эн.цен. – 127,2 ккал	120	63-00
Салат «Мясной» (говядина отварная, картофель, яйца, огурцы солёные, горошек зелёный консервированный, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –10,4 г; Ж – 26,8 г; У – 7,3 г; Эн.цен. – 313,2 ккал	120	99-00
Салат «Столичный» (грудка куриная, картофель, яйцо куриное, огурцы соленые или свежие, горошек зелёный консервированный, соус «Весна» на основе раст. масла, соль, зелень) Б –11,37 г; Ж – 8,16 г; У – 9,35 г; Эн.цен. – 156,3 ккал	120	86-00
Салат «Мечта» (ветчина, огурец солёный, кукуруза консервированная, яйца, укроп(зелень, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –11,3 г; Ж – 17,0 г; У – 1,9 г; Эн.цен. – 205,8 ккал	100	82-00
Салат «Фаворит» (ветчина ,огурцы солёные, картофель, яйца, горошек зелёный консервированный, соус «Весна» на основе раст. масла, соль, укроп) Б –8,1 г; Ж – 13,8г; У – 4,3 г; Эн.цен. – 173,8 ккал	100	81-00
Салат «Большая перемена» (грудка куриная, ветчина, огурец свежий, яйца, помидоры, перец сладкий, сыр, укроп(зелень), соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –10,59 г; Ж – 7,69 г; У – 1,89 г; Эн.цен. – 120,0 ккал	100	114-00
Салат «Остров надежды» (грудка куриная, огурец свежий, капуста пекинская, сыр, мандарин, укроп (зелень), соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –5,1 г; Ж – 10,7г; У – 3,8 г; Эн.цен. – 131,9 ккал	100	114-00
Салат «Африка» (грудка куриная, соль, ветчина, кукуруза консервиров., сыр, пекинская капуста, апельсин, укроп(зелень), соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –8,1 г; Ж – 13,8 г; У – 4,3 г; Эн.цен. – 173,8 ккал	100	129-00
Салат «Степной» (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зелёный консервированный, масло растительное, соль) Б –3,6 г; Ж – 10,2 г; У – 7,8 г; Эн.цен. – 137,0 ккал	100	50-00
Салат «Степной» с отварной курой (картофель, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зелёный консервированный, масло растительное, соль, курица отварная) Б –10,03 г; Ж – 10,5 г; У – 7,9 г; Эн.цен. – 160,5 ккал	120	92-00
Салат «Нежный» (горошек зелёный консервированный, капуста пекинская, кукуруза консервиров., яйца, соус «Весна» на основе раст. масла, соль, зелень(укроп и петрушка), пекинская капуста) Б –4,5 г; Ж –4,62 г; У – 15,45 г; Эн.цен. – 121,4 ккал	120	58-00
Салат «Белые ночи» (грудка куриная, яблоки, яйца, сыр, укроп(зелень), соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –14,51 г; Ж – 8,55 г; У – 1,75 г; Эн.цен. – 143,0 ккал	100	122-00
Салат «Витаминный» (1й вариант) (капуста б/к, яблоки, морковь, масло раст.,сахар, кислота лимонная, соль) Б –1,2 г; Ж – 5,2 г; У – 9,5 г; Эн.цен. – 90,0 ккал	100	40-00
1 блюда		
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной с зеленью (говядина, свёкла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста ,масло слив., сахар, кислота лимонная, соль, укроп, сметана) Б –6,2 г; Ж – 5,61 г; У – 16,8 г; Эн.цен. – 145,89 ккал	250/10/5/3	69-00
Борщ «Сибирский» со свиной и сметаной с зеленью (свинина, свёкла, капуста свежая или квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, фасоль, томатная паста, масло слив., сахар, кислота лимонная, соль, укроп, сметана) Б –4,98 г; Ж – 7,5 г; У – 22,1 г; Эн.цен. – 198,0 ккал	250/10/5/3	63-00
Суп из овощей с говядиной ,сметаной с зеленью (говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зелёный консервиров., масло слив. укроп, сметана, соль) Б –7,2 г; Ж – 7,01г; У – 10,2 г; Эн.цен. – 131,5 ккал	250/10/5/3	73-00

Суп «Крестьянский» с курой и сметаной с зеленью (грудка куриная, капуста свежая, картофель, крупа перловая или рисовая, морковь, лук репчатый, масло растит., соль, укроп, сметана) Б – 7,2 г; Ж – 9,8 г; У – 12,6 г; Эн.цен. – 156,0 ккал	250/10/5/3	62-00
Суп картофельный с рыбой с зеленью (пикша-филе, картофель, крупа перловая или рисовая, морковь, лук репчатый, масло слив., соль, укроп) Б – 6,46 г; Ж – 3,05 г; У – 25,6 г; Эн.цен. – 149,0 ккал	250/20/3	63-00
Щи из квашеной капусты с говядиной и сметаной с зеленью (говядина, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, соль, укроп, сметана) Б – 5,9 г; Ж – 11,4 г; У – 10,5 г; Эн.цен. – 177,8 ккал	250/10/5/3	69-00
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной с зеленью (говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, соль, укроп, сметана) Б – 3,27 г; Ж – 7,96 г; У – 7,3 г; Эн.цен. – 134,8 ккал	250/10/5/3	69-00
Суп картофельный с мясными фрикадельками с зеленью (фрикадельки из говядины, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло слив. укроп) Б – 8,9 г; Ж – 5,2 г; У – 17,4 г; Эн.цен. – 153,0 ккал	250/25/3	78-00
Солянка мясная с зеленью (грудка куриная, свинина, сосиски, морковь, картофель, огурцы солёные, лук репчатый, томатная паста, масло раст., зелень, лимон, соль, сметана) Б – 5,8 г; Ж – 7,6 г; У – 10,2 г; Эн.цен. – 137,7 ккал	250/3	100-00
Рассольник «Ленинградский» с курой и сметаной с зеленью (грудка куриная, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы солёные, масло слив., соль, укроп, сметана) Б – 5,0 г; Ж – 6,94 г; У – 18,1 г; Эн.цен. – 186,9 ккал	250/10/5/3	68-00
Суп- лапша домашняя с курой с зеленью (лапша, морковь, лук репчатый, масло сливочное, грудка на кости, укроп, соль) Б – 6,2 г; Ж – 5,93 г; У – 16,3 г; Эн.цен. – 138,13 ккал	250/10/3	56-00
Суп картофельный с горохом, свиной и гречками с зеленью (свинина, картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло слив., укроп, соль, гречки) Б – 10,25 г; Ж – 7,5 г; У – 36,4 г; Эн.цен. – 242,0 ккал	250/10/10/3	61-00
2 блюда		
Котлета рубленая мясная (свинина, хлеб пшеничный, вода, сухари, соль, масло растительное) Б – 7,5 г; Ж – 7,7 г; У – 6,3 г; Эн.цен. – 125,0 ккал	50	63-00
Котлета рубленая мясная (свинина, хлеб пшеничный, вода, сухари, соль, масло растительное) Б – 11,3 г; Ж – 12,4 г; У – 10,5 г; Эн.цен. – 198,5 ккал	75	81-00
Котлета рубленая мясная (свинина, хлеб пшеничный, вода, сухари, соль, масло растительное) Б – 15,0 г; Ж – 15,4 г; У – 12,6 г; Эн.цен. – 250,0 ккал	100	101-00
Тефтели из говядины в томатном соусе (говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растит., мука пшеничная, соус томатный) Б – 8,0 г; Ж – 11,9 г; У – 27,8 г; Эн.цен. – 169,1 ккал	60/50	89-00
Курица тушеная в сметанном соусе (грудка куриная, масло растит., соль, мука пшеничная, вода, сметана) Б – 31,0 г; Ж – 23,0 г; У – 7,2 г; Эн.цен. – 360,0 ккал	100/20	138-00
Зразы рубленые из говядины (говядина, хлеб пшеничный, молоко или вода, лук репчатый, масло растит., яйца, зелень петрушки, сухари) Б – 16,8 г; Ж – 17,8 г; У – 12,0 г; Эн.цен. – 276,0 ккал	100	125-00
Биточки (котлеты) рубленые из кур (филе куры, хлеб пшеничный, вода, масло сливочное, сухари, соль) Б – 9,3 г; Ж – 7,1 г; У – 8,5 г; Эн.цен. – 135 ккал	50	66-00
Биточки (котлеты) рубленые из кур (филе куры, хлеб пшеничный, вода, масло сливочное, сухари, соль) Б – 13,95 г; Ж – 10,65 г; У – 12,75 г; Эн.цен. – 202,5 ккал	75	93-00
Биточки (котлеты) рубленые из кур (филе куры, хлеб пшеничный, вода, масло сливочное, сухари, соль) Б – 18,6 г; Ж – 14,2 г; У – 17,0 г; Эн.цен. – 270,0 ккал	100	120-00
Печень запечённая (печень говяжья, мука пшеничная, лук репчатый, масло растит.) Б – 16,9 г; Ж – 15,75 г; У – 2,97 г; Эн.цен. – 221,2 ккал	100	118-00
Оладьи из печени (печень говяжья, хлеб пшеничный, масло сливочное, соль, масло растит.) Б – 17,8 г; Ж – 17,0 г; У – 12,4 г; Эн.цен. – 274,0 ккал	100	116-00
Рыба по-албански с яйцом, сыром и соусом (филе (минтая, сайды, трески, пикши), мука пшеничная, масло растит., соль, яйцо, сыр, соус «Весна» на основе раст. масла) Б – 15,53 г; Ж – 9,61 г; У – 4,62 г; Эн.цен. – 167,0 ккал	100	100-00

Запеканка картофельная с мясом(свинина, масло растит., картофель, лук репчатый, масло сливочное, сухари) Б –21,6 г; Ж – 29,2 г; У – 40,8 г; Эн.цен. – 512 ккал	250	144-00
Голубцы ленивые со сметаной(говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растит., соль, сметана) Б –20,2 г; Ж – 22,2 г; У – 12,4 г; Эн.цен. – 336,0 ккал	210/20	137-00
Плов из филе птицы (грудка куриная, масло растит., лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль, вода) Б –20,6г; Ж –29,8 г; У – 55,2 г; Эн.цен. – 441,45 ккал	230	182-00
Жаркое по-домашнему (свинина, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло растит.) Б –20,88 г; Ж – 24,84 г; У – 24,61г; Эн.цен. – 405,52 ккал	250	160-00
Рыба под маринадом (филе минтая, мука пшеничная, масло растительное, соль, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, сахар, лавровый лист, вода) Б –9,5 г; Ж – 9,2 г; У – 6,2 г; Эн.цен. – 146,0 ккал	50/50	80-00
Картофель, запеченный с сыром (картофель, соль, масло растительное, масло сливочное, сыр) Б –4,2 г; Ж – 10,4 г; У – 24,3 г; Эн.цен. –207,6 ккал	150	72-00
Свинина запечённая (свинина, лук репчатый, сыр, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –23,56 г; Ж – 33,98г; У –8,7 г; Эн.цен. – 438,26 ккал	100	132-00
Рыба запечённая с сыром и соусом (филе (минтая, сайды, трески, пикши), лук репчатый, соль, сыр, соус «Весна» на основе раст. масла) Б –15,1г; Ж – 16,7 г; У – 19,3 г; Эн.цен. – 255,5 ккал	100	148-00
Рыба запеченная(филе (минтая, сайды, трески, пикши), мука пшеничная, масло растит., соль) Б –12,1г; Ж – 12,0 г; У – 16,9 г; Эн.цен. – 236 ккал	100	113-00
Курица запечённая в яйце (грудка куриная, мука пшеничная, яйца, соль, масло растительное) Б –21,7 г; Ж – 33,0 г; У – 3,6 г; Эн.цен. – 401,0 ккал	100	120-00
Филе куриное на шпажке (грудка куриная, перец сладкий, укроп, соус «Весна» на основе раст. масла, соль) Б –20,54 г; Ж –20,61 г; У – 0,59 г; Эн.цен. – 269,59 ккал	120	152-00
Макаронны отварные с маслом и сыром (макаронные изделия, соль, масло сливочное, сыр) Б –8,52 г; Ж – 19,0 г; У – 32,5 г; Эн.цен. – 337,2 ккал	180	71-00
Шницель куриный по-столичному (грудка куриная на кости, яйцо С1, масло растительное, сухари панировочные, соль) Б –19,77 г; Ж – 26,44 г; У – 15,48 г; Эн.цен. – 379,0 ккал	100	100-00
Свинина, запеченная с сыром и овощами (свинина, , лук, морковь, сыр «Российский, зелень (петрушка), масло сливочное, соус на основе растительного масла «ВЕСНА», соль) Б –23,56 г; Ж – 33,98 г; У – 8,7 г; Эн.цен. – 438,26 ккал	100	128-00
Мясо духовое(свинина, картофель, лук, морковь, зелень (укроп), масло сливочное, мука пшеничная, соль) Б –15,44 г; Ж – 37,41 г; У – 19,36 г; Эн.цен. – 476,55 ккал	210	145-00
Куриная грудка, запеченная с овощами (куриная грудка, картофель, томаты, сыр, масло растительное, соус на основе растительного масла, соль) Б –33,78 г; Ж – 19,46 г; У – 10,24 г; Эн.цен. – 352,78 ккал	200	162-00
Люля Кебаб из свинины (свинина, укроп, лук репчатый, масло растительное, соль) Б –11,71 г; Ж –31,67г; У – 1,34 г; Эн.цен. – 337,44 ккал	75	130-00
Рулет куриный с соленым огурцом и сыром (куриная грудка, сыр, соус на основе растительного масла, , огурцы соленые, растительное масло, чеснок, соль) Б –17,45 г; Ж – 17,88 г; У – 2,22 г; Эн.цен. – 239,9 ккал	100	112-00
Пельмени с маслом сливочным (свинина, говядина, вода, лук репчатый, яйцо, соль, мука пшеничная, растительное масло, масло сливочное) Б –13,73 г; Ж – 24,7 г; У – 21,28 г; Эн.цен. – 362,39 ккал	150/10	148-00
Свинина, запеченная с сыром и овощами (свинина, , лук, морковь, сыр «Российский, зелень (петрушка), масло сливочное, соус на основе растительного масла «ВЕСНА», соль) Б –23,56 г; Ж – 33,98 г; У – 8,7 г; Эн.цен. – 438,26 ккал	100	128-00
Мясо духовое (свинина, картофель, лук, морковь, зелень (укроп), масло сливочное, мука пшеничная, соль) Б –33,4 г; Ж 35 г; У – 15,6 г; Эн.цен. – 498,0 ккал	210	145-00
Куриная грудка, запеченная с овощами (куриная грудка, картофель, томаты, сыр, масло растительное, соус на основе растительного масла, соль) Б –12,56 г; Ж – 18,96 г; У – 12,8 г; Эн.цен. – 353,76 ккал	200	162-00
Люля Кебаб из свинины (свинина, укроп, лук репчатый, масло растительное, соль) Б –17,67 г; Ж – 25,48 г; У – 6,5 г; Эн.цен. – 328,69 ккал	75	130-00
Рулет куриный с соленым огурцом и сыром (куриная грудка, сыр, соус на основе растительного масла, , огурцы соленые, растительное масло, чеснок, соль) Б –15,5 г; Ж – 11,5 г; У – 23,6 г; Эн.цен. – 180,0 ккал	100-00	112-00

Гарниры		
Рагу овощное (картофель, морковь, лук репчатый, репа или брюква, капуста б/к, масло сливочное, вода, масло растит., мука пшеничная, томатная паста, соль, сахар, перец черный горошком, лавровый лист, Б – 3,4 г; Ж – 6,7 г; У – 13,1 г; Эн.цен. – 128,0 ккал	150	62-00
Картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло сливочное) Б – 3,28 г; Ж – 7,24 г; У – 22,06 г; Эн.цен. – 162,92 ккал	150	58-00
Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, соль, масло сливочное) Б – 3,6г; Ж – 4,6 г; У – 37,7 г; Эн.цен. – 206 ккал	150	41-00
Картофель отварной (картофель, соль, масло сливочное) Б – 2,9г; Ж – 4,7 г; У – 23,5 г; Эн.цен. – 148 ккал	150	60-00
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, соль, вода) Б – 5,5 г; Ж – 4,8 г; У – 31,3 г; Эн.цен. – 191,0 ккал	150	40-00
Рис отварной (крупа рисовая, соль, масло сливочное) Б – 3,8г; Ж – 5,4 г; У – 38,9 г; Эн.цен. – 220,0 ккал	150	49-00
Картофель запечённый (картофель, соль, масло растительное) Б – 3,8 г; Ж – 9,2 г; У – 22,3 г; Эн.цен. – 202,4 ккал	150	65-00
Мучные блюда		
Блинчики с джемом (мука пшеничная, молоко или вода, яйца, сахар, соль, джем) Б – 7,8 г; Ж – 3,6 г; У – 49,0 г; Эн.цен. – 259,6 ккал	100/20	53-00
Блинчики со сгущенным молоком (мука пшеничная, молоко или вода, яйца, сахар, соль, сгущенное молоко) Б – 9,2 г; Ж – 5,3 г; У – 45,8 г; Эн.цен. – 267,7 ккал	100/20	58-00
Оладьи с джемом (мука пшеничная, яйца, молоко или вода, дрожжи(прессованные), сахар, соль, масло растит., джем) Б – 9,8 г; Ж – 9,9 г; У – 58,5 г; Эн.цен. – 375,1 ккал	150/20	53-00
Оладьи с молоком сгущенным (мука пшеничная, яйца, молоко или вода, дрожжи(прессованные), сахар, соль, масло растит., молоко сгущенное) Б – 11,2 г; Ж – 11,6 г; У – 61,7 г; Эн.цен. – 383,2,0 ккал	150/20	58-00
Блюда из творога		
Сырники из творога с джемом (творог, мука пшеничная, яйца, соль, масло растит., джем) Б – 18,6 г; Ж – 13,5 г; У – 18,8 г; Эн.цен. – 271,1 ккал	100/20	85-00
Сырники с молоком сгущенным (творог, мука пшеничная, яйца, соль, масло растит., молоко сгущенное) Б – 19,2 г; Ж – 14,4 г; У – 17,2 г; Эн.цен. – 275,2 ккал	100/20	93-00
Запеканка творожная с молоком сгущенным (творог, крупа манная или мука пшеничная, соль, сахар, яйца, масло растит., сухари, сметана, молоко сгущенное) Б – 19,2г; Ж – 10,8 г; У – 24,2 г; Эн.цен. – 248,2 ккал	100/20	92-00
Запеканка творожная с джемом (творог, крупа манная или мука пшеничная, соль, сахар, яйца, масло растит., сухари, сметана, джем) Б – 17,7г; Ж – 9,07 г; У – 22,4 г; Эн.цен. – 242,7 ккал	100/20	84-00
Напитки		
Компот из сухофруктов (смесь с/ф, сахар, кислота лимонная, вода) Б – 0,6 г; Ж – 0,1 г; У – 22,7 г; Эн.цен. – 131,0 ккал	200	28-00
Компот из свежих яблок (яблоки, вода, сахар, кислота лимонная) Б – 0,2 г; Ж – 0,2 г; У – 29,9 г; Эн.цен. – 115,0 ккал	200	40-00
Компот из свежих апельсинов или лимонов (апельсины или лимоны, сахар, цедра, вода) Б – 0,5 г; Ж – 0,1 г; У – 34,0 г; Эн.цен. – 141,0 ккал	200	40-00
Напиток из плодов шиповника (плоды шиповника сушеные, сахар, вода) Б – 0,7 г; Ж – 0,3 г; У – 24,4 г; Эн.цен. – 109,0 ккал	200	40-00
Напиток клюквенный (клюква, сахар, вода) Б – 0,1 г; Ж – 0,1 г; У – 24,9 г; Эн.цен. – 103,0 ккал	200	53-00
Кисель из кураги (курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода) Б – 0,7 г; Ж – 0,1 г; У – 37,0 г; Эн.цен. – 151,0 ккал	200	32-00
Мучные кулинарные блюда		
Булочка с маком Б – 5,42 г; Ж – 6,6 г; У – 40,77 г; Эн.цен. – 243,98 ккал	60	50-00
Корж молочный Б – 0,7 г; Ж – 12,6 г; У – 68,7 г; Эн.цен. – 418,5 ккал	75	52-00
Меренги Б – 6,4 г; Ж – 0 г; У – 94,6 г; Эн.цен. – 377,0 ккал	100	75-00

Лепешка с сосисками, сыром Б – 8,6 г; Ж – 8,7 г; У – 32,7 г; Эн.цен. – 245,0 ккал	110	90-00
Пицца сырная Б – 10,4 г; Ж – 10,7 г; У – 29,0 г; Эн.цен. – 254,0 ккал	100	80-00
Пирожок с капустой и яйцом Б – 3,7 г; Ж – 3,2 г; У – 21,4 г; Эн.цен. – 130,0 ккал	100	45-00
Пирожок с картофелем Б – 4,0 г; Ж – 2,0 г; У – 24,3 г; Эн.цен. – 130,0 ккал	100	45-00
Пирожок с яблоками Б – 3,3 г; Ж – 2,9 г; У – 26,3 г; Эн.цен. – 145,0 ккал	100	45-00
Рулет творожный Б – 12,9 г; Ж – 13,5 г; У – 34,5 г; Эн.цен. – 311,0 ккал	100	75-00
Рулет ягодный Б – 5,0 г; Ж – 10,61 г; У – 61,4 г; Эн.цен. – 361,0 ккал	100	85-00
Ромовая баба Б – 3,84 г; Ж – 4,48 г; У – 43,68 г; Эн.цен. – 230,4 ккал	80	48-00
Сосиска, запеченная в тесте Б – 13,1 г; Ж – 16,2 г; У – 25,5 г; Эн.цен. – 284,0 ккал	50/50	80-00
Сосиска с сыром, запеченная в тесте Б – 14,4 г; Ж – 17,821 г; У – 28,05 г; Эн.цен. – 312,4 ккал	110	85-00
Сочень с творогом Б – 5,4 г; Ж – 13,44 г; У – 27,3 г; Эн.цен. – 251,4 ккал	60	65-00
Слойка с яблочной начинкой Б – 4,14 г; Ж – 11,64 г; У – 36,72 г; Эн.цен. – 268,2 ккал	60	50-00
Язычок слоеный Б – 2,85 г; Ж – 18,1 г; У – 21,6 г; Эн.цен. – 261,5 ккал	50	45-00
Ягодное лукошко Б – 3,92 г; Ж – 14,62 г; У – 35,14 г; Эн.цен. – 288,0 ккал	90	60-00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный Б – 1,65 г; Ж – 0,2 г; У – 10,6 г; Эн.цен. – 20,39 ккал	25	4-00
Батон нарезной обогащенный Б – 1,57 г; Ж – 0,61 г; У – 14,87 г; Эн.цен. – 87,92 ккал	25	6-00
Мучные кондитерские блюда		
Пирожное «Буше» с вареной сгущенкой и шоколадом Б – 4,8 г; Ж – 7,7 г; У – 30,7 г; Эн.цен. – 211,5 ккал	50	55-00
Пирожное «Мечта» Б – 4,68 г; Ж – 15,6 г; У – 33,48 г; Эн.цен. – 292,8 ккал	60	40-00
Пирожное песочное с вареной сгущенкой и шоколадом Б – 3,5 г; Ж – 11,25 г; У – 30,5 г; Эн.цен. – 227,5 ккал	50	50-00
Пирожное слоеное с вареной сгущенкой Б – 4,8 г; Ж – 17,47 г; У – 44,02 г; Эн.цен. – 353,25 ккал	75	55-00
Пирожное «Юбилейное» с вареной сгущенкой Б – 3,96 г; Ж – 8,28 г; У – 21,24 г; Эн.цен. – 175,2 ккал	60	55-00
Сахарная трубочка с вареной сгущенкой Б – 2,9 г; Ж – 3,33 г; У – 28,03 г; Эн.цен. – 153,9 ккал	45	48-00
Трубочка заварная с вареной сгущенкой Б – 5,04 г; Ж – 14,52 г; У – 33,42 г; Эн.цен. – 284,4 ккал	60	55-00
Корзиночка с вареной сгущенкой Б – 3,78 г; Ж – 9,18 г; У – 35,34 г; Эн.цен. – 239,4 ккал	60	58-00
Корзинка с творожно-ванильной начинкой Б – 8,16 г; Ж – 10,96 г; У – 28,16 г; Эн.цен. – 243,2 ккал	80	70-00
Корзинка с фруктами в желе Б – 6,12 г; Ж – 8,1 г; У – 34,56 г; Эн.цен. – 279,9 ккал	90	80-00
Полоска глазированная помадкой Б – 2,96 г; Ж – 5,39 г; У – 36,6 г; Эн.цен. – 206,79 ккал	60	52-00
Печенье «Песочное» Б – 17,75 г; Ж – 63,0 г; У – 142,25 г; Эн.цен. – 1207,5 ккал	250	108-00
Маффин творожно-ягодный Б – 4,34 г; Ж – 9,73 г; У – 32,83 г; Эн.цен. – 236,6 ккал	70	76-00
Желе трехслойное Б – 0,13 г; Ж – 0,01 г; У – 39,88 г; Эн.цен. – 160,15 ккал	100	100-00
Желе «Бабл-Гам» Б – 0,05 г; Ж – 0 г; У – 34,63 г; Эн.цен. – 138,73 ккал	100	100-00
Зефир ручной работы Б – 0,68 г; Ж – 0,045 г; У – 44,0 г; Эн.цен. – 179,2 ккал	35	40-00
Фрукты		
Апельсин Б – 0,8 г; Ж – 0,0 г; У – 8,6 г; Эн.цен. – 38,0 ккал	100	35-00
Банан Б – 1,7 г; Ж – 0,0 г; У – 22,1 г; Эн.цен. – 87,0 ккал	100	34-00
Груша Б – 0,5 г; Ж – 0,0 г; У – 10,6 г; Эн.цен. – 41,0 ккал	100	31-00
Яблоко Б – 0,5 г; Ж – 0,0 г; У – 11,4 г; Эн.цен. – 48,0 ккал	100	26-00
Мандарин Б – 0,9 г; Ж – 0,0 г; У – 8,8 г; Эн.цен. – 40,0 ккал	100	35-00

Напитки		
Вода питьевая «Стелмас» в асс н/г	0,6	36-00
Вода питьевая «Сенежская» 0,5л в асс	0,5	26-00
Вода питьевая «Сенежская Плюс» в ассортименте	0,44	36-00
Вода питьевая «Сенежская» 0,35 н/газ	0,35	29-00
Вода питьевая «Бона Аква» н/г	0,5	39-00
Напиток «Фрутмотив» в асс.	0,5	55-00
Напиток «IceTea» в асс.	0,5	69-00
Чай «Рич» в асс.	0,5	72-00
Сок 0,2л в асс.	0,2	20-00
Сок «Добрый» в асс.	0,2	35-00
Сок «Добрый» в асс.	0,3	55-00
Сок «Моя Семья» в асс.	0,2	21-00
Сок «Рич»	0,3	69-00
Напиток Добрый «Палпи»	0,45	69-00
Коктейль молочный, м.д.ж. 2,5%; 3,0% в асс.	0,2	47-00
Чай в асс. (пакетированный)	2	5-00
Сахар (пакетированный)	5	3-00
Бакалейные изделия		
Конфета Кислошок-фруктовая дорожка в ассортименте	12	23-00
Зефир возд. (Маршмеллоу) Воздушное облачко «Зефирный торнадо»	15	42-00
Мармелад Сороконожки	13	18-00
Мармелад жевательный "Трям"	32	44-00
Мини- рулет Мастер Десерта в ассортименте	35	38-00
Хлебные палочки Grissini в ассортименте	80	108-00
Пряники Имбирные	35	36-00
Мармелад жев. Лёвушка детям	70	74-00
Конфета ПРИВИДЕНИЕ освеж.колечки	30	68-00
Конфета RAW PATROL ("Щенячий патруль") фрукт. Колечки	30	68-00
Мармелад Фру-Фру ассорти (трубочки)	35	115-00
Батончик в шоколаде "KIDDAY" Ассорти	40	53-00
Шоколад молочный "Усатики-Хвостатики"	12	38-00
Воздушные зерна пшеницы в карам. сиропе с цукатами в ваф.стакан.	35	42-00
Воздушные зерна риса в сахарном сиропе	30	35-00
Конфета Холодок в ассортименте	15	19-00
Соломка в глазури "Chok-ki" в ассортименте	40	79-00
Конфеты MILKIDS в ассортименте	53	128-00
Молочные стики MILKIDS	14,3	26-00
Соломка соленая	40	36-00
Аскорбинка	29	49-00
Жевательная конфета «Фрутти»	36	31-00