

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 529
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Назаренко И.А.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

7 день

06.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			10,48	9,77	25,89	235,98	150/5
Чай с сахаром и лимоном			0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат "Свеколка"			4,80	6,06	9,12	110,40	60
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной			4,65	5,70	6,48	95,80	200/10/5
Котлета рыбная Любительская			9,18	6,84	8,64	99,00	90
Картофельное пюре			3,10	5,30	20,30	141,00	150
Напиток из плодов шиповника			0,20	0,30	22,30	103,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			13,52	12,60	33,40	322,10	200/5
Чай с сахаром и лимоном			0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат "Свеколка"			8,00	10,10	15,20	184,00	100
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной			5,14	6,07	8,22	107,90	250/10/5
Котлета рыбная Любительская			10,20	7,60	9,60	110,00	100
Картофельное пюре			5,72	6,36	24,36	169,50	180
Напиток из плодов шиповника			0,20	0,30	22,30	103,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 529
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Назаренко И.А.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

8 день

07.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным							
крупка манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		5,50	6,20	28,60	161,00	150/5	
Какао с молоком							
какао-порошок, молоко, сахар		4,50	4,35	12,50	107,20	200	
Бутерброд с маслом							
батон обогащенный, масло сливочное		2,40	4,43	14,60	107,90	30/5	
Мандарин свежий							
Мандарин свежий		0,81	0,31	11,54	52,00	100	
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке							
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке		6,60	6,00	19,50	158,00	200	
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота		0,72	3,12	5,70	54,00	60	
Суп картофельный с горохом, курой и с гренками							
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, батон		8,89	5,11	26,73	189,50	200/10/15	
Биточки (особые)							
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная		13,32	17,82	10,62	257,40	90	
Макаронные отварные с овощами							
Макаронные изделия, лук репчатый, морковь, зеленый горошек, томат-пюре, масло растительное, соль йодированная		5,10	3,53	26,25	157,50	150	
Компот из сухофруктов							
компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,50	0,00	19,80	81,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный		1,78	0,50	20,70	94,40	45	
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный		1,65	0,57	13,10	64,35	30	
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным							
крупка манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		7,27	8,20	37,83	212,94	200/5	
Какао с молоком							
какао-порошок, молоко, сахар		4,50	4,35	12,50	107,20	200	
Бутерброд с маслом							
батон обогащенный, масло сливочное		2,40	4,43	14,60	107,90	30/5	
Мандарин свежий							
Мандарин свежий		0,81	0,31	11,54	52,00	100	
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке							
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке		6,60	6,00	19,50	158,00	200	
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота		1,20	5,20	9,50	90,00	100	
Суп картофельный с горохом, курой и с гренками							
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, батон		10,17	6,01	29,21	231,61	250/10/15	
Биточки (особые)							
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная		14,80	19,80	11,80	286,00	100	
Макаронные отварные с овощами							
Макаронные изделия, лук репчатый, морковь, зеленый горошек, томат-пюре, масло растительное, соль йодированная		6,12	4,23	31,50	189,00	180	
Компот из сухофруктов							
компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,50	0,00	19,80	81,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный		2,37	0,66	27,60	126,00	60	
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный		2,19	0,75	17,42	85,60	40	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 529
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Назаренко И.А.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

9 день

08.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		7,91	9,42	13,84	184,11	150/5
Крупка пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная						
Кофейный напиток с молоком		3,80	3,50	15,68	109,40	200
Кофейный напиток, сахар, молоко						
Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный						
Яблоко свежее		0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее						
Печенье		1,87	2,45	18,60	104,20	25
Печенье						

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)		0,84	6,06	3,96	73,80	60
Картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная						
Суп картофельный с крупой и рыбой		5,28	3,73	16,46	120,87	200/10
Филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупка перловая						
Ёжики мясные		13,14	7,16	13,73	172,13	90
Мясо говядины, лук репчатый, крупка рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная						
Рагу овощное (3-й вариант)		4,20	8,20	15,70	153,60	150
Картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар						
Компот из свежих яблок		0,20	0,20	27,90	114,00	200
Яблоки свежие, сахар, лимонная кислота						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		1,78	0,50	20,70	94,40	45
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный						
Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный						

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		10,46	12,46	18,30	243,50	200/5
Крупка пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная						
Кофейный напиток с молоком		3,80	3,50	15,68	109,40	200
Кофейный напиток, сахар, молоко						
Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный						
Яблоко свежее		0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее						
Печенье		1,87	2,45	18,60	104,20	25
Печенье						

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)		1,40	10,10	6,60	123,00	100
Картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная						
Суп картофельный с крупой и рыбой		6,02	4,45	20,38	146,11	250/10
Филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупка перловая						
Ёжики мясные		14,60	7,96	15,26	191,26	100
Мясо говядины, лук репчатый, крупка рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная						
Рагу овощное (3-й вариант)		5,04	9,84	18,84	184,32	180
Картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар						
Компот из свежих яблок		0,20	0,20	27,90	114,00	200
Яблоки свежие, сахар, лимонная кислота						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,37	0,66	27,60	126,00	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный						
Батон обогащенный микронутриентами		2,19	0,75	17,42	85,60	40
Батон обогащенный						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 529
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Назаренко И.А.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 10 день

09.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный			13,14	14,16	21,84	249,00	150
яйцо куриное, соль йодированная, масло сливочное, молоко							
Чай с сахаром			0,20	0,00	6,50	26,80	200
чай черный байховый черноплодовой, сахар							
Бутерброд с сыром			4,54	3,17	14,64	105,25	30/10
батон, сыр							
Апельсин свежий			1,35	0,30	12,15	64,50	150
Апельсин свежий							
Мармелад			0,04	0,00	12,79	112,35	35
Мармелад							
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты			1,56	5,70	2,94	48,00	60
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная							
Суп картофельный с курой			4,20	8,29	10,56	120,56	200/10
картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное							
филе							
Плов из птицы			20,85	15,18	45,57	366,33	250
филе куриное, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа							
рисовая, соль йодированная							
Компот из кураги			1,00	0,10	34,20	142,00	200
абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный			15,80	18,75	32,71	332,25	200
яйцо куриное, соль йодированная, масло сливочное, молоко							
Чай с сахаром			0,20	0,00	6,50	26,80	200
чай черный байховый черноплодовой, сахар							
Бутерброд с сыром			4,54	3,17	14,64	105,25	30/10
батон, сыр							
Апельсин свежий			1,35	0,30	12,15	64,50	150
Апельсин свежий							
Мармелад			0,04	0,00	12,79	112,35	35
Мармелад							
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты			2,62	9,50	4,90	80,00	100
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная							
Суп картофельный с курой			4,72	10,02	13,20	145,40	250/10
картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное							
филе							
Плов из птицы			22,52	12,08	49,21	395,64	270
филе куриное, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа							
рисовая, соль йодированная							
Компот из кураги			1,00	0,10	34,20	142,00	200
абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40
Батон обогащенный							

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 529
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Назаренко И.А.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

11 день

10.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком		16,80	13,70	37,70	332,00	140/20
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйца куриные, сухари панировочные,						
Чай с сахаром и лимоном		0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон						
Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный						
Яблоко свежее		0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее						
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		2,52	5,25	11,70	104,10	210
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%						

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый		0,48	0,06	1,02	6,60	60
Огурец соленый						
Борщ с капустой, картофелем, курой и сметаной		4,55	5,31	9,46	104,80	200/10/5
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, сметана						
Котлета рыбная с соусом томатным		8,16	9,06	10,92	157,80	60/30
филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар						
Картофельное пюре с зеленым горошком		6,83	9,07	26,04	192,45	150
картофель, молоко, масло сливочное, горошек зеленый консервированный, соль йодированная						
Сок в ассортименте		0,00	0,00	22,00	88,00	200
Сок в ассортименте						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		1,78	0,50	20,70	94,40	45
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный						
Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный						

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком		20,75	17,13	47,13	415,00	180/20
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйца куриные, сухари панировочные,						
Чай с сахаром и лимоном		0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон						
Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный						
Яблоко свежее		0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее						
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		2,52	5,25	11,70	104,10	210
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%						

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый		0,80	0,10	1,70	11,00	100
Огурец соленый						
Борщ с капустой, картофелем, курой и сметаной		5,89	6,61	11,92	125,10	250/10/5
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, сметана						
Котлета рыбная с соусом томатным		12,06	12,84	15,42	225,60	90/30
филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар						
Картофельное пюре с зеленым горошком		8,20	9,68	31,25	230,94	180
картофель, молоко, масло сливочное, горошек зеленый консервированный, соль йодированная						
Сок в ассортименте		0,00	0,00	22,00	88,00	200
Сок в ассортименте						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,37	0,66	27,60	126,00	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный						
Батон обогащенный микронутриентами		2,19	0,75	17,42	85,60	40
Батон обогащенный						

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством