Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя **9 день** **07.10.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		11,12	10,50	26,33	234,31	150
Чай с сахаром чай черный байховый чернолистовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с маслом Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное		1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье Печенье		2,25	2,94	22,32	124,50	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		0,60	3,72	3,60	50,40	60
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
Плов из птицы курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		14,20	17,10	25,20	311,00	240
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Плов из птицы курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		16,57	19,95	29,40	362,83	280
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
_____ Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя **10 день** **08.10.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба" крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированаая		10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	2,90	11,90	89,00	200
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Мармелад Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной свекла, масло растительное, соль йодированная		0,84	3,66	4,56	54,60	60
Суп картофельный с курой картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе		4,40	4,48	14,52	116,00	200/10
Рагу из овощей и мяса Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		12,34	14,52	25,92	291,15	240
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной свекла, масло растительное, соль йодированная		1,40	6,10	7,60	91,00	100
Суп картофельный с курой картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе		4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
Рагу из овощей и мяса Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		14,40	16,94	30,24	339,68	280
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Печенье Печенье		10,89	11,80	72,40	415,00	100
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя **11 день** **09.10.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные.		13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови морковь, сахар, масло растительное		0,72	3,60	2,40	62,40	60
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,10	4,60	30,00	134,00	150
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови морковь, сахар, масло растительное		1,20	6,00	4,00	104,00	100
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Пряники Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красноесельского района"
_____ Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя **12 день** **10.10.2026**

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным филе куриное, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, сахар		16,52	13,12	13,20	190,60	100/30
Рис припущенный крупа рисовая, соль, сливочное масло		2,76	4,92	24,84	172,80	180
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
_____ Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя 1 день 12.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшенная молочная с маслом сливочным пшено, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,20	15,40	27,70	258,00	150/5
Какао с молоком какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Мармелад Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,48	3,06	1,14	34,20	60
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица		4,64	4,40	15,16	119,20	200/10
Голубцы ленивые капуса белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		13,35	16,20	35,40	345,00	240
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушенные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,80	5,10	1,90	57,00	100
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица		5,18	4,92	18,94	141,20	250/10
Голубцы ленивые капуса белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,58	18,90	41,30	402,50	280
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушенные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
_____ Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя 2 день 13.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макароны отварные с сыром макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		12,78	15,69	43,81	304,44	150/15
Чай с сахаром чай черный байховый чернолистовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		0,72	6,06	3,54	72,00	60
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5
Минтай, запеченный под белым соусом филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		11,80	3,40	2,80	92,00	100
Рис отварной крупа рисовая, соль, сливочное масло		2,70	6,80	33,10	205,00	150
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		1,20	10,10	5,90	120,00	100
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5
Минтай, запеченный под белым соусом филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		11,80	3,40	2,80	92,00	100
Рис отварной крупа рисовая, соль, сливочное масло		3,24	8,16	39,72	246,00	180
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
Пряники Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
_____ Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя 3 день 14.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,10	9,44	40,00	231,00	150/5
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашенной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,96	3,06	4,86	51,00	60
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		1,86	3,85	12,47	92,60	200/5
Рагу из птицы Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,52	16,45	25,53	313,89	240
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашенной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		1,60	5,10	8,10	85,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Рагу из птицы Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		18,11	19,19	29,79	366,20	280
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье Печенье		10,89	11,80	72,40	415,00	100
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя **4 день** **15.10.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		11,12	10,50	26,33	234,31	150
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	2,90	11,90	89,00	200
Бутерброд с маслом Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное		1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Мармелад Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		0,90	6,12	4,56	76,80	60
Борщ с капустой, картофелем, курой и со сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, курица, сметана		3,94	6,09	9,71	109,40	200/10/5
Печень по-строгановски печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста		8,89	6,12	6,83	124,33	100
Макаронные изделия отварные макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная		5,30	4,20	25,00	190,00	150
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		1,50	10,20	7,60	128,00	100
Борщ с капустой, картофелем, курой и со сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, курица, сметана		4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5
Печень по-строгановски печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста		8,89	6,12	6,83	124,33	100
Макаронные изделия отварные макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная		6,36	5,04	30,00	228,00	180
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя 5 день 16.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Пудинг из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана, изюм, масло растительное		*13,58*	*14,46*	*41,01*	*341,27*	*150/10*
Чай с сахаром чай черный байховый чернолистовой, сахар		*0,10*	*0,00*	*7,00*	*29,00*	*200*
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		*1,50*	*0,58*	*10,28*	*52,20*	*20*
Яблоко свежее Яблоко свежее		*0,40*	*0,40*	*9,80*	*44,40*	*100*
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		*3,50*	*3,13*	*16,25*	*107,50*	*125*

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная		*0,96*	*3,06*	*5,64*	*54,00*	*60*
Суп картофельный с фасолью и птицей курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная		*6,96*	*5,76*	*15,32*	*141,60*	*200/10*
Гуляш из отварного мяса говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная		*8,20*	*8,10*	*10,00*	*205,00*	*100*
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		*2,90*	*4,20*	*11,90*	*105,00*	*150*
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		*0,80*	*0,00*	*20,60*	*84,00*	*200*
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		*2,72*	*0,52*	*15,92*	*79,20*	*40*
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		*4,13*	*1,60*	*28,27*	*143,55*	*55*

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная		*1,60*	*5,10*	*9,40*	*90,00*	*100*
Суп картофельный с фасолью и птицей курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная		*8,08*	*6,62*	*19,14*	*169,20*	*250/10*
Гуляш из отварного мяса говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная		*8,20*	*8,10*	*10,00*	*205,00*	*100*
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		*3,48*	*5,04*	*14,28*	*126,00*	*180*
Яблоко свежее Яблоко свежее		*0,40*	*0,40*	*9,80*	*44,40*	*100*
Пряники Пряники		*11,90*	*15,70*	*62,00*	*366,00*	*100*
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		*3,50*	*3,13*	*16,25*	*107,50*	*125*
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		*0,80*	*0,00*	*20,60*	*84,00*	*200*
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		*4,08*	*0,78*	*23,88*	*118,80*	*60*
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		*5,25*	*2,03*	*35,98*	*182,70*	*70*

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя 6 день **17.10.2026**

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Икра морковная морковь, лук репчатый, томатная паста, соль йодированная, масло растительное		*1,60*	*7,20*	*8,00*	*103,00*	*100*
Суп овощной с гренками капуста белокочанная свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль йодированная, батон		*3,45*	*4,15*	*20,90*	*134,00*	*250/15*
Котлеты домашние говядина, свинина, лук репчатый, сухари панировочные, яйцо куриное, батон, соль йодированная, масло растительное		*13,30*	*13,54*	*8,72*	*198,55*	*100*
Картофель отварной картофельн, соль йодированная, масло сливочное		*2,40*	*5,04*	*15,72*	*127,20*	*180*
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		*3,80*	*3,53*	*10,28*	*88,20*	*20/10*
Груша свежая Груша свежая		*0,40*	*0,30*	*10,30*	*47,00*	*100*
Печенье Печенье		*10,89*	*11,80*	*72,40*	*415,00*	*100*
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		*0,80*	*0,00*	*20,60*	*84,00*	*200*
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		*4,08*	*0,78*	*23,88*	*118,80*	*60*
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		*5,25*	*2,03*	*35,98*	*182,70*	*70*

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 7 день 19.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированаая		10,95	12,34	35,30	273,00	150/5
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый Огурец соленый		0,49	0,05	1,04	7,64	60
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		3,94	6,09	6,75	98,20	200/10/5
Рыба запеченная филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100
Рис с овощами Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированны, масло растительное		3,10	4,60	30,00	134,00	150
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушенные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый Огурец соленый		0,82	0,09	1,73	12,73	100
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		4,28	6,87	8,39	113,20	250/10/5
Рыба запеченная филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100
Рис с овощами Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированны, масло растительное		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушенные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 8 день **20.10.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,40	12,60	35,40	264,00	150/5
Какао с молоком какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	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	6,54	57,00	60
Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
Биточки (особые) с соусом томатным говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,90	4,20	11,90	105,00	150
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	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	10,90	95,00	100
Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
Биточки (особые) с соусом томатным говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	180
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Пряники Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 9 день 21.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		11,12	10,50	26,33	234,31	150
Чай с сахаром чай черный байховый чернолистовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с маслом Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное		1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье Печенье		2,25	2,94	22,32	124,50	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		0,60	3,72	3,60	50,40	60
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
Плов из птицы курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		14,20	17,10	25,20	311,00	240
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Плов из птицы курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		16,57	19,95	29,40	362,83	280
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя **10 день** **22.10.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба" крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированаая		10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	2,90	11,90	89,00	200
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Мармелад Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной свекла, масло растительное, соль йодированная		0,84	3,66	4,56	54,60	60
Суп картофельный с курой картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе		4,40	4,48	14,52	116,00	200/10
Рагу из овощей и мяса Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		12,34	14,52	25,92	291,15	240
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной свекла, масло растительное, соль йодированная		1,40	6,10	7,60	91,00	100
Суп картофельный с курой картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе		4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
Рагу из овощей и мяса Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		14,40	16,94	30,24	339,68	280
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Печенье Печенье		10,89	11,80	72,40	415,00	100
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 11 день 23.10.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные,		13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови морковь, сахар, масло растительное		0,72	3,60	2,40	62,40	60
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,10	4,60	30,00	134,00	150
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови морковь, сахар, масло растительное		1,20	6,00	4,00	104,00	100
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Пряники Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга
_____ Колабутина О.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"
_____ Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 12 день 24.10.2026

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным филе куриное, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, сахар		16,52	13,12	13,20	190,60	100/30
Рис припущенный крупа рисовая, соль, сливочное масло		2,76	4,92	24,84	172,80	180
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог _____ Зав. производством _____