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 _____