

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

1 неделя 2 день

МЕНЮ
01.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,27	9,89	21,08	189,92	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной						
Свекла, масло растительное, соль пищевая йодированная	0,84	3,66	4,56	54,60	60	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, пермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,04	4,40	7,96	103,20	200/10	
Шницель натуральный рубленый						
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное	8,00	10,60	13,80	200,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	5,20	3,60	19,00	132,70	150	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	10,65	11,55	27,18	234,17	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной						
Свекла, масло растительное, соль пищевая йодированная	1,40	6,10	7,60	91,00	100	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, пермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,18	4,92	9,94	121,20	250/10	
Шницель натуральный рубленый						
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное	8,00	10,60	13,80	200,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	6,93	4,80	25,33	176,93	200	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Крайпосельского района"
Клибенко Н.Г.

МЕНЮ

02.09.2026

1 неделя 3 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, масло растительное, сухари панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	15,91	16,64	42,78	393,95	160/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,98	2,16	2,52	43,44	60	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5	
Плов из птицы						
Куриные окорочка, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	11,40	15,00	38,20	312,00	240	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, масло растительное, сухари панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	19,28	21,44	53,55	501,73	210/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	3,30	3,60	4,20	72,40	100	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5	
Плов из птицы						
Куриные окорочка, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	8,75	17,50	30,57	324,19	280	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством

Клибенко Н.Г.

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

МЕНЮ

03.09.2026

1 недели 4 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным						
Геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	6,10	9,20	35,70	246,14	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Яйцо отварное						
Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный)						
Огурец соленый (порционный)	0,49	0,05	1,04	7,64	60	
Суп гороховый с птицей и гренками						
Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный	6,06	5,86	14,52	140,16	200/10/10	
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом						
Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста	8,60	13,02	18,12	256,66	100/20	
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	3,10	4,60	20,00	134,00	150	
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, 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	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным						
Геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,12	10,88	47,58	315,69	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Яйцо отварное						
Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный)						
Огурец соленый (порционный)	0,82	0,09	1,73	12,73	100	
Суп гороховый с птицей и гренками						
Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный	7,58	6,72	16,34	158,90	250/10/10	
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом						
Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста	8,60	13,02	18,12	256,66	100/20	
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	4,13	6,13	26,67	178,67	200	
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, 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

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Клибенко Н.П.

МЕНЮ

1 неделя

5 день

04.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное	11,38	11,28	19,29	222,90	150	
Чай с сахаром Чай черный байховый черноплодовой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Бутерброд с джемом Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Апельсин свежий Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5% Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови по-корейски						
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок	0,72	3,60	5,70	59,80	60	
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной						
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,66	6,09	12,83	125,40	200/10/5	
Суфле из печени						
Печень, говядина, лук репчатый, масло растительное, молоко, мука пшеничная, яйцо куриное, соль пищевая йодированная	7,82	10,00	10,11	144,15	100	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	5,30	4,20	21,80	150,17	150	
Напиток яблочный						
Яблоки свежие, сахарный песок	0,10	0,10	8,60	36,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное	15,17	15,03	25,72	297,20	200	
Чай с сахаром Чай черный байховый черноплодовой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Бутерброд с джемом Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Апельсин свежий Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5% Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови по-корейски Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок	1,20	6,00	9,50	99,67	100	
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	5,10	6,89	15,91	146,80	250/10/5	
Суфле из печени Печень, говядина, лук репчатый, масло растительное, молоко, мука пшеничная, яйцо куриное, соль пищевая йодированная	7,82	10,00	10,11	144,15	100	
Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Напиток яблочный Яблоки свежие, сахарный песок	0,10	0,10	8,60	36,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кобченко Н.Г.

1 неделя 6 день

МЕНЮ

05.09.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Оладьи со сгущенным молоком</i>						
Мука пшеничная, яйцо куриное, молоко, дрожжи, сахарный песок, соль пищевая	16,58	14,28	35,99	347,08	200/15	
Водированная, масло растительное, молоко сгущенное						
<i>Чай с сахаром</i>						
Чай черный байховый черностиговой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
<i>Бутерброд с маслом сливочным</i>						
Батон обогащенный микроэлементами, масло сливочное	1,93	4,28	18,90	125,20	25/5	
<i>Мандарин свежий</i>						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
<i>Печенье</i>						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из соевых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</i>						
Огурцы соевые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное	0,80	5,10	1,90	57,00	100	
<i>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей со сметаной</i>						
Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль, пищевая водированная, курица, сметана	1,80	4,55	8,35	82,00	250/10/5	
<i>Гуляш из отварного мяса</i>						
Говядина, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная, соль, пищевая водированная	12,20	10,10	5,00	164,45	100	
<i>Картофель запеченный</i>						
Картофель, масло растительное, соль пищевая водированная	7,07	9,47	46,93	309,44	200	
<i>Напиток апельсиновый</i>						
Апельсины свежие, сахарный песок	0,18	0,00	8,00	33,00	200	
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

07.09.2026

2 неделя 1 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макароны отварные с сыром							
Макаронные изделия, соль, пищевая гидролизованная, сыр, масло сливочное		11,80	13,78	32,85	281,50	150/15	
Чай с сахаром							
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок		0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами		1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Печенье							
Печенье		2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка							
Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая гидролизованная		1,08	6,06	4,20	75,60	60	
Суп картофельный с фасолью и птицей							
Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая гидролизованная, курица		6,96	5,76	15,32	141,60	200/10	
Биточки «Школьник»							
Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сахарный песок, соль пищевая гидролизованная, масло растительное		7,40	7,20	18,20	165,92	100	
Капуста тушеная							
Капуста белокочанная свежая, масло растительное, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая гидролизованная		3,40	3,90	14,10	104,00	150	
Сок яблочный							
Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами		3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макароны отварные с сыром							
Макаронные изделия, соль, пищевая гидролизованная, сыр, масло сливочное		14,57	15,51	43,78	344,83	200/15	
Чай с сахаром							
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок		0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами		1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Печенье							
Печенье		2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка							
Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая гидролизованная		1,80	10,10	7,00	126,00	100	
Суп картофельный с фасолью и птицей							
Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая гидролизованная, курица		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10	
Биточки «Школьник»							
Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сахарный песок, соль пищевая гидролизованная, масло растительное		7,40	7,20	18,20	165,92	100	
Капуста тушеная							
Капуста белокочанная свежая, масло растительное, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая гидролизованная		4,53	5,20	18,80	138,67	150	
Сок яблочный							
Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Горбатова А.А. 

Главный технолог

Зав. производством



Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

МЕНЮ

2 недели 2 день

08.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша рисовая молочная с маслом сливочным						
Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	5,40	8,60	30,50	225,67	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Яйцо отварное						
Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное	0,96	3,06	4,86	51,00	60	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,04	4,40	7,96	103,20	200/10	
Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	11,87	10,87	10,00	172,35	100/20	
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	3,10	4,60	20,00	134,00	150	
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша рисовая молочная с маслом сливочным						
Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	7,18	10,08	40,65	288,39	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Яйцо отварное						
Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное	1,60	5,10	8,10	85,00	100	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,18	4,92	9,94	121,20	250/10	
Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	11,87	10,87	10,00	172,35	100/20	
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	4,13	6,13	26,67	178,67	200	
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Гурбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСРП Красносельского района"

Клибенко Н.Г.

МЕНЮ

09.09.2026

2 неделя 3 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога "Зебра" с молоком сгущенным Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, какао-порошок, масло растительное, сухари панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	10,50	11,25	35,40	292,80	150/15	
Чай с сахаром и лимоном Чай черный байховый чернопесточный, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микропнтриентами Батон обогащенный микропнтриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2% Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) Картофель, свекла, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, соль пищевая йодированная, масло растительное	0,72	6,06	3,54	72,00	60	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5	
Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, сметана	9,60	6,12	6,36	121,20	100/20	
Рис отварной Крупа рисовая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	3,60	5,60	36,40	210,00	150	
Компот из смеси сухофруктов Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микропнтриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микропнтриентами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микропнтриентами Батон обогащенный микропнтриентами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога "Зебра" с молоком сгущенным Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, какао-порошок, масло растительное, сухари панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	14,00	15,00	47,20	390,40	200/15	
Чай с сахаром и лимоном Чай черный байховый чернопесточный, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микропнтриентами Батон обогащенный микропнтриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2% Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) Картофель, свекла, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,20	10,10	5,90	120,00	100	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5	
Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, сметана	9,60	6,12	6,36	121,20	100/20	
Рис отварной Крупа рисовая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	4,80	6,13	39,20	253,33	200	
Компот из смеси сухофруктов Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микропнтриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микропнтриентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микропнтриентами Батон обогащенный микропнтриентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСИ Красносельского района"

Кириченко Н.Г.

МЕНЮ

2 недели

4 день

10.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша пищевая молочная с маслом сливочным</i>						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	6,20	6,95	20,70	189,00	150/5	
<i>Какао с молоком</i>						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
<i>Бутерброд с сыром</i>						
Батон обогащенный микронутриентами, сыр	5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
<i>Апельсин свежий</i>						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
<i>Печенье</i>						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
Картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, горошек зеленый консервированный, соль пищевая йодированная, масло растительное	0,90	6,12	4,56	76,80	60	
Борщ с капустой и картофелем, птицей и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, курица, сметана	3,94	6,09	9,71	109,40	200/10/5	
Фрикадельки в соусе томатном						
Говядина, свиная, батон пшеничный, лук репчатый, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, масло растительное, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	8,40	6,24	5,08	114,02	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	5,30	4,20	21,80	150,17	150	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, 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	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша пищевая молочная с маслом сливочным</i>						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,25	7,88	27,58	239,50	200/5	
<i>Какао с молоком</i>						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
<i>Бутерброд с сыром</i>						
Батон обогащенный микронутриентами, сыр	5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
<i>Апельсин свежий</i>						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
<i>Печенье</i>						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
Картофель, морковь свежая, огурцы соленные, лук репчатый/лук зеленый, горошек зеленый консервированный, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,50	10,20	7,60	128,00	100	
Борщ с капустой и картофелем, птицей и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, курица, сметана	4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5	
Фрикадельки в соусе томатном						
Говядина, свиная, батон пшеничный, лук репчатый, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, масло растительное, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	8,40	6,24	5,08	114,02	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, 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 Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСИТ Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ
11.09.2026

2 неделя 5 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша манная молочная с маслом сливочным</i>							
Крупа манная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная			10,60	12,40	25,40	224,00	150/5
<i>Чай с сахаром</i>							
Чай черный байховый чернопесточный, сахарный песок			0,10	0,00	7,00	29,00	200
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			1,88	0,73	12,85	65,25	25
<i>Яблоко свежее</i>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<i>Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%</i>							
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%			4,20	3,75	19,50	129,00	150
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из белокачанной капусты</i>							
Капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лимонная кислота, сахарный песок, масло растительное, соль пищевая йодированная			0,96	3,06	5,64	54,00	60
<i>Суп рыбный</i>							
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, мигтай			3,76	2,22	14,48	92,80	200/10
<i>Жаркое по-домашнему из свинины</i>							
Свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль пищевая йодированная			13,60	18,40	32,83	321,12	240
<i>Напиток апельсиновый</i>							
Апельсины свежие, сахарный песок			0,18	0,00	8,00	33,00	200
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</i>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			3,75	1,45	25,70	130,50	50
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша манная молочная с маслом сливочным</i>							
Крупа манная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная			14,12	15,15	33,85	286,17	200/5
<i>Чай с сахаром</i>							
Чай черный байховый чернопесточный, сахарный песок			0,10	0,00	7,00	29,00	200
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			1,88	0,73	12,85	65,25	25
<i>Яблоко свежее</i>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<i>Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%</i>							
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%			4,20	3,75	19,50	129,00	150
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из белокачанной капусты</i>							
Капуста белокачанная свежая, морковь свежая, лимонная кислота, сахарный песок, масло растительное, соль пищевая йодированная			1,60	5,10	9,40	90,00	100
<i>Суп рыбный</i>							
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, мигтай			4,24	2,76	18,10	114,00	250/10
<i>Жаркое по-домашнему из свинины</i>							
Свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль пищевая йодированная			15,87	21,47	38,30	364,64	280
<i>Напиток апельсиновый</i>							
Апельсины свежие, сахарный песок			0,18	0,00	8,00	33,00	200
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</i>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог 
Горбатова А.А.

Зав. производством 

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

2 недели 6 день

МЕНЮ

12.09.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный						
Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное	15,17	15,03	25,72	297,20	200	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черной заварочной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Бутерброд с маслом сливочным						
Батон обогащенный микроэлементами, масло сливочное	1,93	4,28	18,90	125,20	25/5	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соевых бобов с горошком зеленым и луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03, с луком зеленым)						
Огурцы соевые, горошек зеленый консервированный, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное	2,50	4,67	6,48	59,12	100	
Суп картофельный с птицей						
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица	4,88	5,02	18,14	137,20	250/10	
Печень по-строгановски						
Печень говяжья, масло сливочное, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста	7,10	12,30	7,30	173,81	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	6,93	4,80	25,33	176,93	200	
Напиток яблочный						
Яблоки свежие, сахарный песок	0,10	0,10	8,60	36,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

МЕНЮ

1 недели 1 день

14.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каши из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"							
Крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная		5,50	6,90	23,30	190,75	150/5	
Чай с сахаром							
Чай черный байховый черностеиловый, сахарный песок		0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Бутерброд с сыром							
Батон обогащенный микроэлементами, сыр		5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
Яблоко свежее							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%							
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%		5,80	6,40	9,40	120,00	200	
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
Капуста белокачанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота		0,72	5,52	6,54	57,00	60	
Суп с крупой и рыбой							
Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, микслай		3,92	2,14	14,88	94,40	200/10	
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным							
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок		8,80	12,43	8,36	157,20	100/20	
Макаронные изделия отварные							
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная		5,30	4,20	21,80	150,17	150	
Сок яблочный							
Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами		3,75	1,45	25,70	130,50	50	
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каши из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"							
Крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная		7,32	7,82	31,05	241,83	200/5	
Чай с сахаром							
Чай черный байховый черностеиловый, сахарный песок		0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Бутерброд с сыром							
Батон обогащенный микроэлементами, сыр		5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
Яблоко свежее							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%							
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%		5,80	6,40	9,40	120,00	200	
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
Капуста белокачанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота		1,20	9,20	10,90	95,00	100	
Суп с крупой и рыбой							
Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, микслай		4,44	2,66	18,60	116,00	250/10	
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным							
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок		8,80	12,43	8,36	157,20	100/20	
Макаронные изделия отварные							
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная		7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Сок яблочный							
Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

1 неделя 2 день

МЕНЮ

15.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,27	9,89	21,08	189,92	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микронутриентами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной						
Свекла, масло растительное, соль, пищевая йодированная	0,84	3,66	4,56	54,60	60	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь, свежая, лук репчатый, соль, пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,04	4,40	7,96	103,20	200/10	
Шницель натуральный рубленый						
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль, пищевая йодированная, масло растительное	8,00	10,60	13,80	200,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль, пищевая йодированная, масло сливочное	5,20	3,60	19,00	132,70	150	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, 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	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль, пищевая йодированная	10,65	11,55	27,18	234,17	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микронутриентами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной						
Свекла, масло растительное, соль, пищевая йодированная	1,40	6,10	7,60	91,00	100	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь, свежая, лук репчатый, соль, пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,18	4,92	9,94	121,20	250/10	
Шницель натуральный рубленый						
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль, пищевая йодированная, масло растительное	8,00	10,60	13,80	200,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль, пищевая йодированная, масло сливочное	6,93	4,80	25,33	176,93	200	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, 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

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя 3 день

16.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, масло растительное, сахар, панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	15,91	16,64	42,78	393,95	160/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый чернопесточный, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,98	2,16	2,52	43,44	60	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокачанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5	
Плов из птицы						
Куриные окорочка, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	11,40	15,00	38,20	312,00	240	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, масло растительное, сахар, панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	19,28	21,44	53,55	501,73	210/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый чернопесточный, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	3,30	3,60	4,20	72,40	100	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокачанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5	
Плов из птицы						
Куриные окорочка, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	8,75	17,50	30,57	324,19	280	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

1 неделя 4 день

МЕНЮ

17.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным Геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	6,10	9,20	35,70	246,14	150/5	
Какао с молоком Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Яйцо отварное Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный) Огурец соленый (порционный)	0,49	0,05	1,04	7,64	60	
Суп гороховый с птицей и гренками Картофель, горох, лук репчатый, морковь, свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный	6,06	5,86	14,52	140,16	200/10/10	
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста	8,60	13,02	18,12	256,66	100/20	
Картофельное пюре Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	3,10	4,60	20,00	134,00	150	
Компот из кураги Курага, сахарный песок, 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	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</i> Геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,12	10,88	47,58	315,69	200/5	
<i>Какао с молоком</i> Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i> Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
<i>Яблоко свежее</i> Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
<i>Яйцо отварное</i> Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный) Огурец соленый (порционный)	0,82	0,09	1,73	12,73	100	
Суп гороховый с птицей и гренками Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный	7,58	6,72	16,34	158,90	250/10/10	
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста	8,60	13,02	18,12	256,66	100/20	
Картофельное пюре Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	4,13	6,13	26,67	178,67	200	
Компот из кураги Курага, сахарный песок, 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

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.П.

1 неделя 5 день

МЕНЮ
18.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Омлет натуральный</i>						
Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное	11,38	11,28	19,29	222,90	150	
<i>Чай с сахаром</i>						
Чай черный байховый, черносливовой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
<i>Бутерброд с джемом</i>						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
<i>Апельсин свежий</i>						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
<i>Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%</i>						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из моркови по-корейски</i>						
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок	0,72	3,60	5,70	59,80	60	
<i>Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной</i>						
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,66	6,09	12,83	125,40	200/10/5	
<i>Суфле из печени</i>						
Печень говяжья, лук репчатый, масло растительное, молоко, мука пшеничная, яйцо куриное, соль пищевая йодированная	7,82	10,00	10,11	144,15	100	
<i>Макаронные изделия отварные</i>						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	5,30	4,20	21,80	150,17	150	
<i>Напиток яблочный</i>						
Яблоки свежие, сахарный песок	0,10	0,10	8,60	36,00	200	
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Омлет натуральный</i>						
Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное	15,17	15,03	25,72	297,20	200	
<i>Чай с сахаром</i>						
Чай черный байховый, черносливовой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
<i>Бутерброд с джемом</i>						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
<i>Апельсин свежий</i>						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
<i>Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%</i>						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из моркови по-корейски</i>						
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок	1,20	6,00	9,50	99,67	100	
<i>Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной</i>						
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	5,10	6,89	15,91	146,80	250/10/5	
<i>Суфле из печени</i>						
Печень говяжья, лук репчатый, масло растительное, молоко, мука пшеничная, яйцо куриное, соль пищевая йодированная	7,82	10,00	10,11	144,15	100	
<i>Макаронные изделия отварные</i>						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	2,07	5,60	29,07	200,23	200	
<i>Напиток яблочный</i>						
Яблоки свежие, сахарный песок	0,10	0,10	8,60	36,00	200	
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСЦ Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

1 неделя 6 день

МЕНЮ
19.09.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Оладьи со сгущенным молоком</i>						
Мука пшеничная, яйцо куриное, молоко, дрожжи, сахарный песок, соль пищевая йодированная, масло растительное, молоко сгущенное	16,58	14,28	35,99	347,08	200/15	
<i>Чай с сахаром</i>						
Чай черный байховый черноплостной, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
<i>Бутерброд с маслом сливочным</i>						
Батон обогащенный микроэлементами, масло сливочное	1,93	4,28	18,90	125,20	25/5	
<i>Мандарин свежий</i>						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
<i>Печенье</i>						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</i>						
Огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное	0,80	5,10	1,90	57,00	100	
<i>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей со сметаной</i>						
Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, сметана	1,80	4,55	8,35	82,00	250/10/5	
<i>Гуляш из отварного мяса</i>						
Говядина, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, мука пшеничная, соль пищевая йодированная	12,20	10,10	5,00	164,45	100	
<i>Картофель запеченный</i>						
Картофель, масло растительное, соль пищевая йодированная	7,07	9,47	46,93	309,44	200	
<i>Напиток апельсиновый</i>						
Апельсины свежие, сахарный песок	0,18	0,00	8,00	33,00	200	
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

21.09.2026

2 неделя 1 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макароны отварные с сыром Макаронные изделия, соль пищевая йодированная, сыр, масло сливочное	11,80	13,78	32,85	281,50	150/15	
Чай с сахаром Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Печенье Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая йодированная	1,08	6,06	4,20	75,60	60	
Суп картофельный с фасолью и птицей Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица	6,96	5,76	15,32	141,60	200/10	
Биточки «Школьник» Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное	7,40	7,20	18,20	165,92	100	
Капуста тушеная Капуста белокачанная свежая, масло растительное, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая йодированная	3,40	3,90	14,10	104,00	150	
Сок яблочный Сок яблочный	0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макароны отварные с сыром Макаронные изделия, соль пищевая йодированная, сыр, масло сливочное	14,57	15,51	43,78	344,83	200/15	
Чай с сахаром Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Печенье Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая йодированная	1,80	10,10	7,00	126,00	100	
Суп картофельный с фасолью и птицей Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица	8,08	6,62	19,14	169,20	250/10	
Биточки «Школьник» Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное	7,40	7,20	18,20	165,92	100	
Капуста тушеная Капуста белокачанная свежая, масло растительное, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота, мука пшеничная, сахарный песок, соль пищевая йодированная	4,53	5,20	18,80	138,67	150	
Сок яблочный Сок яблочный	0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Клюско Н.Г.

2 неделя 2 день

МЕНЮ 22.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша рисовая молочная с маслом сливочным						
Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	5,40	8,60	30,50	225,67	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Яйцо отварное						
Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное	0,96	3,06	4,86	51,00	60	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь, свекла, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,04	4,40	7,96	103,20	200/10	
Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	11,87	10,87	10,00	172,35	100/20	
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	3,10	4,60	20,00	134,00	150	
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша рисовая молочная с маслом сливочным						
Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	7,18	10,08	40,65	288,39	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Яйцо отварное						
Яйцо отварное	5,70	4,80	0,30	68,00	40	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное	1,60	5,10	8,10	85,00	100	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь, свекла, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,18	4,92	9,94	121,20	250/10	
Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	11,87	10,87	10,00	172,35	100/20	
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	4,13	6,13	26,67	178,67	200	
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красноевское района"

Киленко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

3 день

23.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога "Зебра" с молоком сгущенным						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, какао-порошок, масло растительное, сухари панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	10,50	11,25	35,40	292,80	150/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%						
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Картофель, свекла, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, соль пищевая йодированная, масло растительное	0,72	6,06	3,54	72,00	60	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной						
Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5	
Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным						
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, сметана	9,60	6,12	6,36	121,20	100/20	
Рис отварной						
Крупа рисовая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	3,60	5,60	36,40	210,00	150	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	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	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога "Зебра" с молоком сгущенным						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, какао-порошок, масло растительное, сухари панировочные, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	14,00	15,00	47,20	390,40	200/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%						
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Картофель, свекла, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,20	10,10	5,90	120,00	100	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной						
Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5	
Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным						
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, сметана	9,60	6,12	6,36	121,20	100/20	
Рис отварной						
Крупа рисовая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	4,80	6,13	39,20	253,33	200	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	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

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

2 неделя

4 день

МЕНЮ

24.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	6,20	6,95	20,70	189,00	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с сыром						
Батон обогащенный микроэлементами, сыр	5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
Апельсин свежий						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
Картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, горошек зеленый консервированный, соль пищевая йодированная, масло растительное	0,90	6,12	4,56	76,80	60	
Борщ с капустой и картофелем, птицей и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, курица, сметана	3,94	6,09	9,71	109,40	200/10/5	
Фрикадельки в соусе томатном						
Говядина, свинина, батон пшеничный, лук репчатый, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, масло растительное, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	8,40	6,24	5,08	114,02	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	5,30	4,20	21,80	150,17	150	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,25	7,88	27,58	239,50	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с сыром						
Батон обогащенный микроэлементами, сыр	5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
Апельсин свежий						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
Картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, горошек зеленый консервированный, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,50	10,20	7,60	128,00	100	
Борщ с капустой и картофелем, птицей и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, курица, сметана	4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5	
Фрикадельки в соусе томатном						
Говядина, свинина, батон пшеничный, лук репчатый, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, масло растительное, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	8,40	6,24	5,08	114,02	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Григорьев А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

2 неделя 5 день

МЕНЮ

25.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша манная молочная с маслом сливочным</i>						
Крупа манная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	10,60	12,40	25,40	224,00	150/5	
<i>Чай с сахаром</i>						
Чай черный байховый черноплодовый, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
<i>Яблоко свежее</i>						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
<i>Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%</i>						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из белокочанной капусты</i>						
Капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лимонная кислота, сахарный песок, масло растительное, соль пищевая йодированная	0,96	3,06	5,64	54,00	60	
<i>Суп рыбный</i>						
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, миктай	3,76	2,22	14,48	92,80	200/10	
<i>Жаркое по-домашнему из свинины</i>						
Свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль пищевая йодированная	13,60	18,40	32,83	321,12	240	
<i>Напиток апельсиновый</i>						
Апельсины свежие, сахарный песок	0,18	0,00	8,00	33,00	200	
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным Крупа манная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	14,12	15,15	33,85	286,17	200/5	
Чай с сахаром Чай черный байховый черноплодовой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5% Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Салат из белокочанной капусты</i>						
Капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лимонная кислота, сахарный песок, масло растительное, соль пищевая йодированная	1,60	5,10	9,40	90,00	100	
<i>Суп рыбный</i>						
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, миктай	4,24	2,76	18,10	114,00	250/10	
<i>Жаркое по-домашнему из свинины</i>						
Свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль пищевая йодированная	15,87	21,47	38,30	364,64	280	
<i>Напиток апельсиновый</i>						
Апельсины свежие, сахарный песок	0,18	0,00	8,00	33,00	200	
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

МЕНЮ

26.09.2026

2 неделя 6 день

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный						
Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное	15,17	15,03	25,72	297,20	200	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодовой, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Бутерброд с маслом сливочным						
Батон обогащенный микроулучриентами, масло сливочное	1,93	4,28	18,90	125,20	25/5	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с горошком зеленым и луком(до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Огурцы соленые, горошек зеленый консервированный, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное	2,50	4,67	6,48	59,12	100	
Суп картофельный с птицей						
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица	4,88	5,02	18,14	137,20	250/10	
Печень по-строгановски						
Печень говяжья, масло сливочное, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста	7,10	12,30	7,30	173,81	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	6,93	4,80	25,33	176,93	200	
Напиток яблочный						
Яблоки свежие, сахарный песок	0,10	0,10	8,60	36,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроулучриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроулучриентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроулучриентами						
Батон обогащенный микроулучриентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

28.09.2026

1 неделя 1 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"							
Крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная			5,50	6,90	23,30	190,75	150/5
Чай с сахаром							
Чай черный байховый чернопестрый, сахарный песок			0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с сыром							
Батон обогащенный микроэлементами, сыр			5,33	5,15	22,85	119,25	25/15
Яблоко свежее							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%							
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%			5,80	6,40	9,40	120,00	200
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота			0,72	5,52	6,54	57,00	60
Суп с крупой и рыбой							
Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, миктай			3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным							
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сахар пшеничный, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок			8,80	12,43	8,36	157,20	100/20
Макаронные изделия отварные							
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная			5,30	4,20	21,80	150,17	150
Сок яблочный							
Сок яблочный			0,20	0,10	10,10	46,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами			3,75	1,45	25,70	130,50	50
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"							
Крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная			7,32	7,82	31,05	241,83	200/5
Чай с сахаром							
Чай черный байховый чернопестрый, сахарный песок			0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с сыром							
Батон обогащенный микроэлементами, сыр			5,33	5,15	22,85	119,25	25/15
Яблоко свежее							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%							
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%			5,80	6,40	9,40	120,00	200
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота			1,20	9,20	10,90	95,00	100
Суп с крупой и рыбой							
Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, миктай			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным							
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сахар пшеничный, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок			8,80	12,43	8,36	157,20	100/20
Макаронные изделия отварные							
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная			7,07	5,60	29,07	200,23	200
Сок яблочный							
Сок яблочный			0,20	0,10	10,10	46,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Зав. производством

Горбатова А.А.



Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

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

1 неделя 2 день

МЕНЮ
29.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	8,27	9,89	21,08	189,92	150/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной						
Свекла, масло растительное, соль пищевая йодированная	0,84	3,66	4,56	54,60	60	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,04	4,40	7,96	103,20	200/10	
Шницель натуральный рубленый						
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное	8,00	10,60	13,80	200,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	5,20	3,60	19,00	132,70	150	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	10,65	11,55	27,18	234,17	200/5	
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроэлементами, джем	2,03	0,73	22,45	102,75	25/15	
Груша свежая						
Груша свежая	0,40	0,30	10,30	47,00	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной						
Свекла, масло растительное, соль пищевая йодированная	1,40	6,10	7,60	91,00	100	
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица	3,18	4,92	9,94	121,20	250/10	
Шницель натуральный рубленый						
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное	8,00	10,60	13,80	200,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	6,93	4,80	25,33	176,93	200	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 412
Петродворцового района Санкт-Петербурга

Кузьмина А.К.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСИ Красносельского района"

Кищенко Н.Г.

1 неделя 3 день

МЕНЮ
30.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, масло растительное, сахар панировочный, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	15,91	16,64	42,78	393,95	160/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,98	2,16	2,52	43,44	60	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокачанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5	
Плов из птицы						
Куриные окорочка, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	11,40	15,00	38,20	312,00	240	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	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	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	145,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
Творог, крупа манная, сахарный песок, яйцо куриное, масло растительное, сахар панировочный, сметана, соль пищевая йодированная, молоко сгущенное	19,28	21,44	53,55	501,73	210/15	
Чай с сахаром и лимоном						
Чай черный байховый черноплодной, сахарный песок, лимон свежий	0,20	0,00	7,20	30,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	217,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	3,30	3,60	4,20	72,40	100	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокачанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5	
Плов из птицы						
Куриные окорочка, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	8,75	17,50	30,57	324,19	280	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	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

Горбатова А.А.

Зав. производством