

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

01.09.2026

1 неделя

2 день

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

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

Главный технолог

Гербатова А.А.

Зав. производством

Мас (Малова И.А.)

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

3 день

02.09.2026

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

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

Главный технолог

Гербатова Л.А.

Зав. производством

Маслова М.А.

Согласовано:
Директор ББДУ СОП № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

03.09.2026

1 неделя 4 день

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

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

Главный технолог

Горбатова Л.А.

Зав. производством

Иванов А.А.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

1 неделя 5 день

МЕНЮ

04.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Пудинг из творога со сгущенным молоком							
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана, изюм, масло растительное			13,58	14,46	41,01	341,27	150/10
Чай с сахаром							
чай черный байховый черноплодовой, сахар			0,10	0,00	7,00	29,00	200
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			3,50	3,13	16,25	107,50	125
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты							
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная			0,96	3,06	5,64	54,00	60
Суп картофельный с фасолью и птицей							
курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная			6,96	5,76	15,32	141,60	200/10
Гуляш из отварного мяса							
говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная			8,20	8,10	10,00	205,00	100
Каша гречневая рассыпчатая							
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная			2,90	4,20	11,90	105,00	150
Сок в ассортименте							
Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Главный технолог

Гербатова А.А.

Зав. производством

Май (Иванова И.А.)

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга



Болыпаева Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

07.09.2026

2 неделя 7 день

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

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

Главный технолог

Гербатова Л.А.

Зав. производством

Мельникова Л.А.

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

08.09.2026

2 неделя 8 день

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант) капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота		0,72	3,12	6,54	57,00	60
Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
Биточки (особые) с соусом томатным говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
Каша гречневая рассыпчатая крупка гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,90	4,20	11,90	105,00	150
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Главный технолог

Горбатова Л.А.

Зав. производством

Маслова Л.А.

Согласовано:
Директор ТБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

2 неделя

9 день

МЕНЮ

09.09.2026

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 чернolistовый, 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	14,68	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	

Главный технолог

Горбатова Л.А.

Зав. производством

Мас (Маслова Л.А.)

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 262

Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

2 неделя

10 день

МЕНЮ

10.09.2026

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"			10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
крупя рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная							
Кофейный напиток с молоком			3,80	2,90	11,90	89,00	200
кофейный напиток, сахар, молоко							
Бутерброд с сыром			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Батон обогащенный микронутриентами, сыр							
Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
Апельсин свежий							
Мармелад			0,03	0,00	23,82	96,30	30
Мармелад							

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

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОП № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кириченко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 11 день

11.09.2026

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, яйца куриные, 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	

Главный технолог

Горбатова Л.А.

Зав. производством

Маслова Л.А.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

1 неделя

1 день

МЕНЮ

14.09.2026

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

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

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кищенко Н.Г.

МЕНЮ

15.09.2026

1 неделя 2 день

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

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

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством Кищенко Н.Г.

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

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

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

Главный технолог

Горбатова Л.А.

Зав. производством

Кибенко Н.Г.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

17.09.2026

1 неделя

4 день

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

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

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Мельникова М.А.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

5 день

18.09.2026

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

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

Главный технолог

Гербатова Л.А.

Зав. производством

Мельникова Л.А.

Согласовано
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

2 неделя

7 день

МЕНЮ

21.09.2026

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый Огурец соленый		0,49	0,05	1,04	7,64	50
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		3,94	6,09	6,75	98,20	200/10/5
Рыба запеченная филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100
Рис с овощами Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное		3,10	4,60	30,00	134,00	150
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушеные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Главный технолог

Горбатова Л.А.

Зав. производством

Кибенко Н.Г.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя 8 день

22.09.2026

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)						
капуста белокачанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота	0,72	3,12	6,54	57,00	60	
Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками						
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон	8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10	
Биточки (особые) с соусом томатным						
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар	8,80	8,30	11,46	118,60	100/30	
Каша гречневая рассыпчатая						
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная	2,90	4,20	11,90	105,00	150	
Компот из сухофруктов						
компотная смесь из сухофруктов, сахар	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	4,13	1,60	28,27	143,55	55	

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
Директор ТБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

23.09.2026

2 неделя 9 день

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 черноплодовой, 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

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Масленко И.А.

Согласовано:
Директор РБСН СОИИ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга
Большакова Ю.А.

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

2 неделя 10 день

МЕНЮ
24.09.2026

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 йодированная			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

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 26
Красносельского района Санкт-Петербурга



Волышкова В.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

25.09.2026

2 неделя 11 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком						
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйца куриные, 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		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

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Мед (Медведев И.А.)

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга



Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

1 день

28.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
114,50						
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
пшено, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,20	15,40	27,70	258,00	150/5
Какао с молоком						
какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее						
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Мармелад						
Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
171,80						
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,48	3,06	1,14	34,20	60
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой						
картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица		4,64	4,40	15,16	119,20	200/10
Голубцы ленивые						
капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		13,35	16,20	35,40	345,00	240
Напиток из плодов шиповника						
плоды шиповника сушеные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Главный технолог

Гербатова А.А.

Зав. производством

Мал / Малова М.А.

Согласовано:
Директор ЦВО СОЦ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

29.09.2026

1 неделя 2 день

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная	0,72	6,06	3,54	72,00	60	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной						
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная	4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5	
Минтай, запеченный под белым соусом						
филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр	11,80	3,40	2,80	82,00	100	
Рис отварной						
крупа рисовая, соль, сливочное масло	2,70	6,80	33,10	205,00	150	
Компот из сухофруктов						
компотная смесь из сухофруктов, сахар	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	4,13	1,50	28,27	143,55	55	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Кибенко Н.Г.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 262
Красносельского района Санкт-Петербурга

Большакова Ю.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

3 день

30.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
114,50						
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным						
геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,10	9,44	40,00	231,00	150/5
Чай с сахаром и лимоном						
чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Бутерброд с сыром						
Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Яблоко свежее						
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке						
Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
171,80						
Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,96	3,06	4,66	51,00	60
Рассольник "Ленинградский" со сметаной						
картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		1,86	3,85	12,47	92,60	200/5
Рагу из птицы						
Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,52	16,45	25,53	313,89	240
Компот из свежих яблок						
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Ильинский И.И.