



Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 548
Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"



Белюсов А.В.

МЕНЮ

1 неделя 1 день

09.02.2026

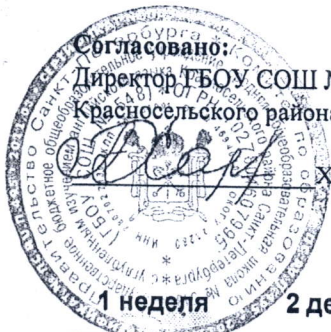
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным пшено, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		16,25	19,15	36,92	331,50	200/5
Какао с молоком какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Батон обогащенный 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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,80	5,10	1,90	57,00	100
Суп картофельный с макаронными изделиями и курицей картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица		5,18	4,92	18,94	141,20	250/10
Голубцы ленивые капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,58	18,90	41,30	402,50	280
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		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством



Согласовано:
 Директор ГБОУ СОШ № 548
 Красносельского района Санкт-Петербурга
 Харитонова А.Г.

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



МЕНЮ
 10.02.2026

1 неделя 2 день

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макаронны отварные с сыром макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		17,04	20,14	58,41	405,92	200/20
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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		1,20	10,10	5,90	120,00	100
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5
Минтай, запеченный под белым соусом филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		11,80	3,40	2,80	92,00	100
Рис отварной крупа рисовая, соль, сливочное масло		3,24	8,16	39,72	246,00	180
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством Трусова И.А.

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 548
Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.

Утверждено:

Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

1 неделя 3 день

11.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,12	11,20	53,32	295,50	200/5
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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
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		1,60	5,10	8,10	85,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Рагу из птицы Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		18,11	19,19	29,79	366,20	280
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Белоусов А.В.



Согласовано:
 Директор ГБОУ СОШ № 548
 Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.



Утверждено:
 Генеральный директор
 АО "КСП Красносельского района"

Белюсов А.В.

МЕНЮ

1 неделя 4 день 12.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный						
яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		14,83	14,00	35,10	312,41	200
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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		1,50	10,20	7,60	128,00	100
Борщ с капустой, картофелем, курой и со сметаной						
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, курица, сметана		4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5
Печень по-строгановски						
печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста		8,89	6,12	6,83	124,33	100
Макаронные изделия отварные						
макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная		6,36	5,04	30,00	228,00	180
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		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:

Директор ГБОУ СОШ № 548
Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.

Утверждено:

Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

1 неделя 5 день

13.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		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		17,51	19,42	55,61	460,48	200/15
Чай с сахаром чай черный байховый черностоловой, 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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная		1,60	5,10	9,40	90,00	100
Суп картофельный с фасолью и птицей курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10
Гуляш из отварного мяса говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная		8,20	8,10	10,00	205,00	100
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	180
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Генеральный директор



Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 548
Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.



Утверждено:

Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"

Белуосов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

7 день

16.02.2026

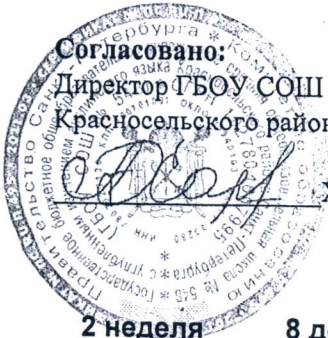
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная		14,58	15,07	47,05	351,50	200/5
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микроэлементами Яблоко свежее		1,50	0,58	10,28	52,20	20
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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый Огурец соленый		0,82	0,09	1,73	12,73	100
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		4,28	6,87	8,39	113,20	250/10/5
Рыба запеченная филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100
Рис с овощами Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек, консервированный, масло растительное		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушеные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	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:
 Директор ГБОУ СОШ № 548
 Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.



Утверждено:
 Генеральный директор
 АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

8 день

17.02.2026

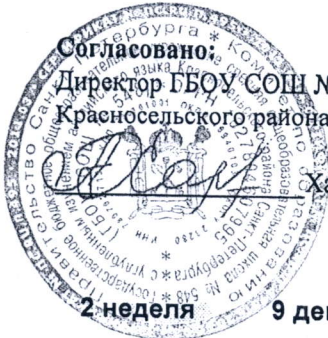
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным крупка манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,52	15,42	47,18	339,50	200/5
Какао с молоком какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Батон обогащенный 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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант) капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота		1,20	5,20	10,90	95,00	100
Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
Биточки (особые) с соусом томатным говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
Каша гречневая рассыпчатая крупка гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	180
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Тимофеев П.А.



Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 548
Красносельского района Санкт-Петербурга
Харитонов А.Г.



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

МЕНЮ

2 неделя 9 день

18.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		14,83	14,00	35,10	312,41	200
Чай с сахаром чай черный байховый черностоловой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с маслом Батон обогащенный микроэлементами, 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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Плов из птицы курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		16,57	19,95	29,40	362,83	280
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, 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 Горбатова А.А.

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 548
Красносельского района Санкт-Петербурга

Харитонов А.Г.

Утверждено:

Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 10 день

19.02.2026

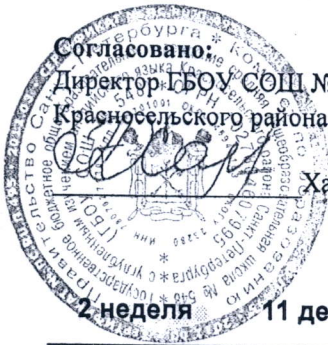
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба" крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная		13,32	16,08	39,18	287,50	200/5
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, 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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной свекла, масло растительное, соль йодированная		1,40	6,10	7,60	91,00	100
Суп картофельный с курой картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе		4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
Рагу из овощей и мяса Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		14,40	16,94	30,24	339,68	280
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Тимофеев П.А.



Согласовано:
 Директор СБОУ СОШ № 548
 Красносельского района Санкт-Петербурга
 Харитонов А.Г.



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

МЕНЮ

11 день

20.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 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.		16,81	18,30	51,80	437,55	200/15
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами		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 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови морковь, сахар, масло растительное		1,20	6,00	4,00	104,00	100
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	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

Тимофеев А.А.