



Согласовано  
Директор ГБОУ С ОИП № 548  
Красносельского района Санкт-Петербурга  
Харитонов А.Г.

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



### МЕНЮ

1 неделя

2 день

24.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	134,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Макаронные изделия с сыром</b> Макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		17,04	20,14	58,41	405,92	200/20
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый черноплодовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Мандарин свежий</b> Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
<b>Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%</b> 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	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		1,20	10,10	5,90	120,00	100
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной</b> 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
<b>Минтай, запеченный под белым соусом</b> филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		11,80	3,40	2,80	92,00	100
<b>Рис отварной</b> крупа рисовая, соль, сливочное масло		3,24	8,16	39,72	246,00	180
<b>Компот из сухофруктов</b> компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> 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"



Белоусов А.В.

## МЕНЮ

1 неделя

3 день

25.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	134,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</b> геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,12	11,20	53,32	295,50	200/5
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Бутерброд с сыром</b> Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Молоко в индивидуальной упаковке</b> Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		1,60	5,10	8,10	85,00	100
<b>Рассольник "Ленинградский" со сметаной</b> 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
<b>Рагу из птицы</b> Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		18,11	19,19	29,79	366,20	280
<b>Компот из свежих яблок</b> яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством



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

Харитонов А.Г.

Утверждено:  
Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.



МЕНЮ

26.02.2026

1 неделя

4 день

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		134,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Омлет натуральный</b>							
яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко			14,83	14,00	35,10	312,41	200
<b>Кофейный напиток с молоком</b>							
кофейный напиток, сахар, молоко			3,80	2,90	11,90	89,00	200
<b>Бутерброд с маслом</b>							
Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное			1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
<b>Апельсин свежий</b>							
Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
<b>Мармелад</b>							
Мармелад			0,03	0,00	23,82	96,30	30
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b>							
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное			1,50	10,20	7,60	128,00	100
<b>Борщ с капустой, картофелем, курой и со сметаной</b>							
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
<b>Печень по-строгановски</b>							
печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста			8,89	6,12	6,83	124,33	100
<b>Макаронные изделия отварные</b>							
макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная			6,36	5,04	30,00	228,00	180
<b>Компот из кураги</b>							
абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота			1,00	0,06	17,20	73,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством



Сотасовано:  
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

27.02.2026

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	134,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Пудинг из творога со сгущенным молоком</b>						
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана, изюм, масло растительное						
<b>Чай с сахаром</b>						
чай черный байховый черностоловой, сахар						
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>						
Батон обогащенный микронутриентами						
<b>Яблоко свежее</b>						
Яблоко свежее						
<b>Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%</b>						
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%						

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из белокочанной капусты</b>						
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная						
<b>Суп картофельный с фасолью и птицей</b>						
курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная						
<b>Гуляш из отварного мяса</b>						
говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная						
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>						
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная						
<b>Сок в ассортименте</b>						
Сок в ассортименте						
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>						
Батон обогащенный микронутриентами						

Горбатова А.А.

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством