

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

2 неделя 7 день

02.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> крупя пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная			10,95	12,34	35,30	273,00	150/5
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон			0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Огурец соленый</b> Огурец соленый			0,49	0,05	1,04	7,64	60
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</b> птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная			3,94	6,09	6,75	98,20	200/10/5
<b>Рыба запеченная</b> филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное			12,02	14,80	8,40	296,00	100
<b>Рис с овощами</b> Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное			3,10	4,60	30,00	134,00	150
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Огурец соленый</b> Огурец соленый			0,82	0,09	1,73	12,73	100
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</b> птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная			4,28	6,87	8,39	113,20	250/10/5
<b>Рыба запеченная</b> филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное			12,02	14,80	8,40	296,00	100
<b>Рис с овощами</b> Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное			3,72	5,52	33,00	160,80	180
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Вафли</b> Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<b>Молоко в индивидуальной упаковке</b> Молоко в индивидуальной упаковке			5,80	6,40	9,40	120,00	200
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	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 Аришечкина С.

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

2 неделя

8 день

03.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b>							
крупя манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			9,40	12,60	35,40	264,00	150/5
<b>Какао с молоком</b>							
какао-порошок, молоко, сахар			3,40	2,70	12,10	84,00	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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b>							
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное			0,90	6,12	4,56	76,80	60
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b>							
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон			8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b>							
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
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>							
крупя гречневая, масло сливочное, соль йодированная			2,90	4,20	11,90	105,00	150
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<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>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b>							
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон			9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b>							
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
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>							
крупя гречневая, масло сливочное, соль йодированная			3,48	5,04	14,28	126,00	180
<b>Мандарин свежий</b>							
Мандарин свежий			0,80	0,20	7,50	35,00	100
<b>Пряники</b>							
Пряники			11,90	15,70	62,00	366,00	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
<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

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

**2 неделя 9 день**

**04.03.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Омлет натуральный</b>							
яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко			11,12	10,50	26,33	234,31	150
<b>Чай с сахаром</b>							
чай черный байховый черностоловой, сахар			0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Бутерброд с маслом</b>							
Батон обогащенный микроэлементами, масло сливочное			1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Печенье</b>							
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
<b>Салат из квашеной капусты с яблоками</b>							
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное			0,60	3,72	3,60	50,40	60
<b>Суп картофельный с крупой и рыбой</b>							
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая			3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
<b>Плов из птицы</b>							
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			14,20	17,10	25,20	311,00	240
<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 микроэлементами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>							
Батон обогащенный микроэлементами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашеной капусты с яблоками</b>							
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное			1,00	6,20	6,00	84,00	100
<b>Суп картофельный с крупой и рыбой</b>							
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
<b>Плов из птицы</b>							
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			16,57	19,95	29,40	362,83	280
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Вафли</b>							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<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 микроэлементами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>							
Батон обогащенный микроэлементами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Адришова С.В.

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:

Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

МЕНЮ

05.03.2026

2 неделя 10 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"</b> крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная			10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
<b>Кофейный напиток с молоком</b> кофейный напиток, сахар, молоко			3,80	2,90	11,90	89,00	200
<b>Бутерброд с сыром</b> Батон обогащенный микронутриентами, сыр			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы отварной</b> свекла, масло растительное, соль йодированная			0,84	3,66	4,56	54,60	60
<b>Суп картофельный с курой</b> картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе			4,40	4,48	14,52	116,00	200/10
<b>Рагу из овощей и мяса</b> Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			12,34	14,52	25,92	291,15	240
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы отварной</b> свекла, масло растительное, соль йодированная			1,40	6,10	7,60	91,00	100
<b>Суп картофельный с курой</b> картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе			4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
<b>Рагу из овощей и мяса</b> Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			14,40	16,94	30,24	339,68	280
<b>Бутерброд с сыром</b> Батон обогащенный микронутриентами, сыр			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<b>Апельсин свежий</b> Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
<b>Печенье</b> Печенье			10,89	11,80	72,40	415,00	100
<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

Зверева М.Г.

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

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



**МЕНЮ**

2 неделя 11 день

06.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана		13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	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 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат Столичный</b> курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная		2,10	5,18	2,17	65,67	60
<b>Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной</b> 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
<b>Котлета рыбная с соусом томатным</b> 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
<b>Картофельное пюре</b> картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,10	4,60	30,00	134,00	150
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат Столичный</b> курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная		3,50	8,63	3,62	109,45	100
<b>Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной</b> свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
<b>Котлета рыбная с соусом томатным</b> 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
<b>Картофельное пюре</b> картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,72	5,52	33,00	160,80	180
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Пряники</b> Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	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
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	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

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.



Утверждено:  
Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

1 неделя 1 день

09.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша пшениная молочная с маслом сливочным</b> пшено, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			12,20	15,40	27,70	258,00	150/5
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар			3,40	2,70	12,10	84,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Мармелад</b> 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
<b>Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное			0,48	3,06	1,14	34,20	60
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курой</b> картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица			4,64	4,40	15,16	119,20	200/10
<b>Голубцы ленивые</b> капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			13,35	16,20	35,40	345,00	240
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное			0,80	5,10	1,90	57,00	100
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курой</b> картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица			5,18	4,92	18,94	141,20	250/10
<b>Голубцы ленивые</b> капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			15,58	18,90	41,30	402,50	280
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Вафли</b> Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	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 ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

МЕНЮ

10.03.2026

1 неделя 2 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Макаронные изделия с сыром</b> макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		12,78	15,69	43,81	304,44	150/15
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый черноплодной, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Мандарин свежий		1,50	0,58	10,28	52,20	20
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 1-4 классах на 2026 год	171,80	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 соленные, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		0,72	6,06	3,54	72,00	60
<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		4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5
<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		2,70	6,80	33,10	205,00	150
<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		2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, 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>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
<b>Пряники</b> Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
<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

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.



Утверждено:

Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

1 неделя 3 день

11.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</b> геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			9,10	9,44	40,00	231,00	150/5
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашенной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное			0,96	3,06	4,86	51,00	60
<b>Рассольник "Ленинградский" со сметаной</b> 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
<b>Рагу из птицы</b> Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			15,52	16,45	25,53	313,89	240
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашенной 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>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Печенье</b> Печенье			10,89	11,80	72,40	415,00	100
<b>Молоко в индивидуальной упаковке</b> Молоко в индивидуальной упаковке			5,80	6,40	9,40	120,00	200
<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

Аришева

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя

4 день

12.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Омлет натуральный</b>							
яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко			11,12	10,50	26,33	234,31	150
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b>							
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное			0,90	6,12	4,56	76,80	60
<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			3,94	6,09	9,71	109,40	200/10/5
<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			5,30	4,20	25,00	190,00	150
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<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>Апельсин свежий</b>							
Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
<b>Вафли</b>							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<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

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя

5 день

13.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	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		13,58	14,46	41,01	341,27	150/10	
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый чернolistовой, 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>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы с сыром и чесноком</b> свекла, сыр, чеснок, масло растительное, соль йодированная		1,80	6,30	3,72	57,22	60	
<b>Суп картофельный с фасолью и птицей</b> курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная		6,96	5,76	15,32	141,60	200/10	
<b>Гуляш из отварного мяса</b> говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная		8,20	8,10	10,00	205,00	100	
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,90	4,20	11,90	105,00	150	
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200	
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы с сыром и чесноком</b> свекла, сыр, чеснок, масло растительное, соль йодированная		3,00	10,50	6,20	95,37	100	
<b>Суп картофельный с фасолью и птицей</b> курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10	
<b>Гуляш из отварного мяса</b> говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная		8,20	8,10	10,00	205,00	100	
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	180	
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
<b>Пряники</b> Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	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	
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	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 Смирнова А.

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 7 день

16.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b>							
крупя пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная			10,95	12,34	35,30	273,00	150/5
<b>Чай с сахаром и лимоном</b>							
чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон			0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Огурец соленый</b>							
Огурец соленый			0,49	0,05	1,04	7,64	60
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</b>							
птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная			3,94	6,09	6,75	98,20	200/10/5
<b>Рыба запеченная</b>							
филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное			12,02	14,80	8,40	296,00	100
<b>Рис с овощами</b>							
Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное			3,10	4,60	30,00	134,00	150
<b>Напиток из плодов шиповника</b>							
плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Огурец соленый</b>							
Огурец соленый			0,82	0,09	1,73	12,73	100
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</b>							
птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная			4,28	6,87	8,39	113,20	250/10/5
<b>Рыба запеченная</b>							
филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное			12,02	14,80	8,40	296,00	100
<b>Рис с овощами</b>							
Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное			3,72	5,52	33,00	160,80	180
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Вафли</b>							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<b>Молоко в индивидуальной упаковке</b>							
Молоко в индивидуальной упаковке			5,80	6,40	9,40	120,00	200
<b>Напиток из плодов шиповника</b>							
плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	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

Горбатова А.А.

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга  
 Зверева М.Г.



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



**МЕНЮ**

2 неделя

8 день

17.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b>							
крупка манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			9,40	12,60	35,40	264,00	150/5
<b>Какао с молоком</b>							
какао-порошок, молоко, сахар			3,40	2,70	12,10	84,00	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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b>							
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное			0,90	6,12	4,56	76,80	60
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b>							
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон			8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b>							
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
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>							
крупка гречневая, масло сливочное, соль йодированная			2,90	4,20	11,90	105,00	150
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<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>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b>							
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон			9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b>							
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
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b>							
крупка гречневая, масло сливочное, соль йодированная			3,48	5,04	14,28	126,00	180
<b>Мандарин свежий</b>							
Мандарин свежий			0,80	0,20	7,50	35,00	100
<b>Пряники</b>							
Пряники			11,90	15,70	62,00	366,00	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
<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

Горбатова А.А.

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**  
**18.03.2026**

2 неделя 9 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Омлет натуральный</b>							
яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко			11,12	10,50	26,33	234,31	150
<b>Чай с сахаром</b>							
чай черный байховый чернойлистной, сахар			0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Бутерброд с маслом</b>							
Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное			1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Печенье</b>							
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
<b>Салат из квашеной капусты с яблоками</b>							
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное			0,60	3,72	3,60	50,40	60
<b>Суп картофельный с крупой и рыбой</b>							
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая			3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
<b>Плов из птицы</b>							
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			14,20	17,10	25,20	311,00	240
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашеной капусты с яблоками</b>							
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное			1,00	6,20	6,00	84,00	100
<b>Суп картофельный с крупой и рыбой</b>							
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
<b>Плов из птицы</b>							
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			16,57	19,95	29,40	362,83	280
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Вафли</b>							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<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 Дерягина С.А.

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.



Утверждено:

Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 10 день

19.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"</b> крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная			10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
<b>Кофейный напиток с молоком</b> кофейный напиток, сахар, молоко			3,80	2,90	11,90	89,00	200
<b>Бутерброд с сыром</b> Батон обогащенный микронутриентами, сыр			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы отварной</b> свекла, масло растительное, соль йодированная			0,84	3,66	4,56	54,60	60
<b>Суп картофельный с курой</b> картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе			4,40	4,48	14,52	116,00	200/10
<b>Рагу из овощей и мяса</b> Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			12,34	14,52	25,92	291,15	240
<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			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы отварной</b> свекла, масло растительное, соль йодированная			1,40	6,10	7,60	91,00	100
<b>Суп картофельный с курой</b> картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе			4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
<b>Рагу из овощей и мяса</b> Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			14,40	16,94	30,24	339,68	280
<b>Бутерброд с сыром</b> Батон обогащенный микронутриентами, сыр			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<b>Апельсин свежий</b> Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
<b>Печенье</b> Печенье			10,89	11,80	72,40	415,00	100
<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

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСН Красносельского района"



Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 11 день 20.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b>							
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана			13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
<b>Чай с сахаром и лимоном</b>							
чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон			0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>							
Батон обогащенный микроэлементами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат Столичный</b>							
курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная			2,10	5,18	2,17	65,67	60
<b>Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной</b>							
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
<b>Котлета рыбная с соусом томатным</b>							
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
<b>Картофельное пюре</b>							
картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная			3,10	4,60	30,00	134,00	150
<b>Сок в ассортименте</b>							
Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>							
Батон обогащенный микроэлементами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат Столичный</b>							
курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная			3,50	8,63	3,62	109,45	100
<b>Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной</b>							
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана			4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
<b>Котлета рыбная с соусом томатным</b>							
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
<b>Картофельное пюре</b>							
картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная			3,72	5,52	33,00	160,80	180
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Пряники</b>							
Пряники			11,90	15,70	62,00	366,00	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
<b>Сок в ассортименте</b>							
Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b>							
Батон обогащенный микроэлементами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.



Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя

1 день

23.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> пшено, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			12,20	15,40	27,70	258,00	150/5
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар			3,40	2,70	12,10	84,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Мармелад</b> 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
<b>Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное			0,48	3,06	1,14	34,20	60
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курой</b> картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица			4,64	4,40	15,16	119,20	200/10
<b>Голубцы ленивые</b> капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			13,35	16,20	35,40	345,00	240
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное			0,80	5,10	1,90	57,00	100
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курой</b> картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица			5,18	4,92	18,94	141,20	250/10
<b>Голубцы ленивые</b> капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная			15,58	18,90	41,30	402,50	280
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Вафли</b> Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар			0,60	0,00	10,30	44,00	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

Горбатова А.А.

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством

Согласовано:  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга



Зверева М.Г.



Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя 2 день

24.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Макаронные изделия с сыром</b> макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		12,78	15,69	43,81	304,44	150/15	
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	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 соленные, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		0,72	6,06	3,54	72,00	60	
<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		4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5	
<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		2,70	6,80	33,10	205,00	150	
<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		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, 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>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	
<b>Пряники</b> Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100	
<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

Александрова А.А.

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.

1 неделя 3 день

МЕНЮ

25.03.2026



Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</b> геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная							
			9,10	9,44	40,00	231,00	150/5
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашенной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное							
			0,96	3,06	4,86	51,00	60
<b>Рассольник "Ленинградский" со сметаной</b> 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
<b>Рагу из птицы</b> Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная							
			15,52	16,45	25,53	313,89	240
<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							
			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами							
			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашенной 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>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее							
			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Печенье</b> Печенье							
			10,89	11,80	72,40	415,00	100
<b>Молоко в индивидуальной упаковке</b> Молоко в индивидуальной упаковке							
			5,80	6,40	9,40	120,00	200
<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 ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя

4 день

26.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Омлет натуральный</b> яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко							
<b>Кофейный напиток с молоком</b> кофейный напиток, сахар, молоко							
<b>Бутерброд с маслом</b> Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное							
<b>Апельсин свежий</b> Апельсин свежий							
<b>Мармелад</b> Мармелад							

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное							
<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							
<b>Печень по-строгановски</b> печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста							
<b>Макаронные изделия отварные</b> макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная							
<b>Компот из кураги</b> абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота							
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами							

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное							
<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							
<b>Печень по-строгановски</b> печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста							
<b>Макаронные изделия отварные</b> макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная							
<b>Апельсин свежий</b> Апельсин свежий							
<b>Вафли</b> Вафли							
<b>Компот из кураги</b> абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота							
<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



**Согласовано:**  
 Директор ГБОУ школы № 509  
 Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.



**Утверждено:**  
 \* Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя

5 день

27.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	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			13,58	14,46	41,01	341,27	150/10
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый чернolistовой, 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>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы с сыром и чесноком</b> свекла, сыр, чеснок, масло растительное, соль йодированная			1,80	6,30	3,72	57,22	60
<b>Суп картофельный с фасолью и птицей</b> курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная			6,96	5,76	15,32	141,60	200/10
<b>Гуляш из отварного мяса</b> говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная			8,20	8,10	10,00	205,00	100
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная			2,90	4,20	11,90	105,00	150
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из свеклы с сыром и чесноком</b> свекла, сыр, чеснок, масло растительное, соль йодированная			3,00	10,50	6,20	95,37	100
<b>Суп картофельный с фасолью и птицей</b> курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная			8,08	6,62	19,14	169,20	250/10
<b>Гуляш из отварного мяса</b> говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная			8,20	8,10	10,00	205,00	100
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная			3,48	5,04	14,28	126,00	180
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Пряники</b> Пряники			11,90	15,70	62,00	366,00	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
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	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 А.А. Шереметьев

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.

Утверждено:

Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя

7 день

30.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша пшеничная молочная с маслом сливочным</b> крупка пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная		10,95	12,34	35,30	273,00	150/5	
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200	
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Батон обогащенный микроэлементами		1,50	0,58	10,28	52,20	20	
<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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Огурец соленый</b> Огурец соленый		0,49	0,05	1,04	7,64	60	
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</b> птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		3,94	6,09	6,75	98,20	200/10/5	
<b>Рыба запеченная</b> филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100	
<b>Рис с овощами</b> Крупка рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное		3,10	4,60	30,00	134,00	150	
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200	
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Батон обогащенный микроэлементами		4,13	1,60	28,27	143,55	55	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Огурец соленый</b> Огурец соленый		0,82	0,09	1,73	12,73	100	
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</b> птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		4,28	6,87	8,39	113,20	250/10/5	
<b>Рыба запеченная</b> филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100	
<b>Рис с овощами</b> Крупка рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное		3,72	5,52	33,00	160,80	180	
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
<b>Вафли</b> Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100	
<b>Молоко в индивидуальной упаковке</b> Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200	
<b>Напиток из плодов шиповника</b> плоды шиповника сушеные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	200	
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60	
<b>Батон обогащенный микроэлементами</b> Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Александров А.А.

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 509  
Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.

Утверждено:

Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"

Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 8 день

31.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b> крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,40	12,60	35,40	264,00	150/5	
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	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 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		0,90	6,12	4,56	76,80	60	
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b> картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10	
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b> 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	
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,90	4,20	11,90	105,00	150	
<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		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55	
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<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>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b> картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10	
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b> 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	
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	180	
<b>Мандарин свежий</b> Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
<b>Пряники</b> Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	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	
<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	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством