

Сотласовано
Директор ГБОУ школы № 509
Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

05.11.2026

2 неделя

9 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
Картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, горошек зеленый консервированный, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,50	10,20	7,60	128,00	100	
Борщ с капустой и картофелем, птицей и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, курица, сметана	4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5	
Фрикадельки в соусе томатном						
Говядина, свинина, батон пшеничный, лук репчатый, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, масло растительное, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	8,40	6,24	5,08	114,02	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Апельсин свежий						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Кибенко Н.Г.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

06.11.2026

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты		1,60	5,10	9,40	90,00	100
Капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лимонная кислота, сахарный песок, масло растительное, соль пищевая йодированная						
Суп рыбный		4,24	2,76	18,10	114,00	250/10
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, микротай						
Жаркое по-домашнему из свинины		15,87	21,47	38,30	364,64	280
Свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль пищевая йодированная						
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Яблоко свежее						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%		4,20	3,75	19,50	129,00	150
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%						
Напиток апельсиновый		0,18	0,00	8,00	33,00	200
Апельсины свежие, сахарный песок						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микронутриентами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Сервисова Н.Т.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

09.11.2026

1 неделя День

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба" Крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная		5,50	6,90	23,30	190,75	150/5
Чай с сахаром Чай черный байховый черностоловой, сахарный песок		0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		5,33	5,15	22,85	119,25	25/15
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2% Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%		5,80	6,40	9,40	120,00	200

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант) Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота		0,72	5,52	6,54	57,00	60
Суп с крупой и рыбой Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, мяттай		3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок		8,80	12,43	8,36	157,20	100/20
Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная		5,30	4,20	21,80	150,17	150
Сок яблочный Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		3,75	1,45	25,70	130,50	50

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант) Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота		1,20	9,20	10,90	95,00	100
Суп с крупой и рыбой Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, мяттай		4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок		8,80	12,43	8,36	157,20	100/20
Макаронные изделия отварные Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная		7,07	5,60	29,07	200,23	200
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2% Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%		5,80	6,40	9,40	120,00	200
Сок яблочный Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	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

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Сергеева Н.Т.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

10.11.2026

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной		1,40	6,10	7,60	91,00	100
Свекла, масло растительное, соль пищевая йодированная						
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей		3,18	4,92	9,94	121,20	250/10
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица						
Шницель натуральный рубленый		8,00	10,60	13,80	200,00	100
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное						
Каша гречневая рассыпчатая		6,93	4,80	25,33	176,93	200
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное						
Груша свежая		0,40	0,30	10,30	47,00	100
Груша свежая						
Печенье		2,25	2,94	16,32	124,50	30
Печенье						
Компот из свежих яблок		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микронутриентами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Сергеева Н.Г.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

11.11.2026

1 неделя 3 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	3,30	3,60	4,20	72,40	100	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5	
Плов из птицы						
Курица, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	8,75	17,50	30,57	324,19	280	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Пряник						
Пряник	1,77	1,41	22,50	109,80	30	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Криштова Н.Г.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСН Красносельского района"

Кибенко Н.И.

МЕНЮ

12.11.2026

1 неделя 4 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным</i>						
Геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	6,10	9,20	35,70	246,14	150/5	
<i>Какао с молоком</i>						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок	3,40	2,70	12,10	84,00	200	
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами	1,88	0,73	12,85	65,25	25	
<i>Яблоко свежее</i>						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
<i>Вафли</i>						
Вафли	4,18	6,12	12,50	108,20	20	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный)		0,49	0,05	1,04	7,64	60
Суп гороховый с птицей и гречками						
Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный		6,06	5,86	14,52	140,16	200/10/10
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом						
Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста		8,60	13,02	18,12	256,66	100/20
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная		3,10	4,60	20,00	134,00	150
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами		3,75	1,45	25,70	130,50	50

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный) Огурец соленый (порционный)	0,82	0,09	1,73	12,73	100	
Суп гороховый с птицей и гречками Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный	7,58	6,72	16,34	158,90	250/10/10	
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста	8,60	13,02	18,12	256,66	100/20	
Картофельное пюре Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная	4,13	6,13	26,67	178,67	200	
Яблоко свежее Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Вафли Вафли	4,18	6,12	12,50	108,20	20	
Компот из кураги Курага, сахарный песок, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроуutriентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроуutriентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроуutriентами Батон обогащенный микроуutriентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Александрова Н.И.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.П.

МЕНЮ

13.11.2026

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови по-корейски		0,72	3,60	5,70	59,80	60
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок						
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной		4,66	6,09	12,83	125,40	200/10/5
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана						
Печень, тушенная в соусе		8,20	8,40	10,90	154,00	100
Печень говяжья, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль пищевая йодированная						
Макаронные изделия отварные		5,30	4,20	21,80	150,17	150
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная						
Напиток яблочный		0,10	0,10	8,60	36,00	200
Яблоки свежие, сахарный песок						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами						
Батон обогащенный микроутриентами		3,75	1,45	25,70	130,50	50
Батон обогащенный микроутриентами						

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови по-корейски		1,20	6,00	9,50	99,67	100
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок						
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной		5,10	6,89	15,91	146,80	250/10/5
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана						
Печень, тушенная в соусе		8,20	8,40	10,90	154,00	100
Печень говяжья, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль пищевая йодированная						
Макаронные изделия отварные		7,07	5,60	29,07	200,23	200
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная						
Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Апельсин свежий						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%		4,20	3,75	19,50	129,00	150
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%						
Напиток яблочный		0,10	0,10	8,60	36,00	200
Яблоки свежие, сахарный песок						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутриентами						
Батон обогащенный микроутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микроутриентами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Алексеева Н.П.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Жибенко Н.Г.

МЕНЮ

16.11.2026

2 неделя 6 день

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка		1,08	6,06	4,20	75,60	60
Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая йодированная						
Суп картофельный с фасолью и птицей		6,96	5,76	15,32	141,60	200/10
Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица						
Биточки «Школьник»		7,40	7,20	18,20	165,92	100
Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное						
Рагу овощное (3-й вариант)		2,80	6,10	15,40	132,00	150
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, капуста белокочанная свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, томатная паста, сахарный песок						
Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200
Сок яблочный						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		3,75	1,45	25,70	130,50	50
Батон обогащенный микронутриентами						

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка		1,80	10,10	7,00	126,00	100
Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая йодированная						
Суп картофельный с фасолью и птицей		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10
Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица						
Биточки «Школьник»		7,40	7,20	18,20	165,92	100
Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное						
Рагу овощное (3-й вариант)		3,73	8,13	20,53	176,00	200
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, капуста белокочанная свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, томатная паста, сахарный песок						
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Яблоко свежее						
Печенье		2,25	2,94	16,32	124,50	30
Печенье						
Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200
Сок яблочный						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микронутриентами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Сергеева Н.Г.

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

Зверева М.Т.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

17.11.2026

2 неделя 7 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный						
Яйцо куриное, молоко, соль пищевая йодированная, масло растительное		12,89	12,78	26,55	252,62	170
Какао с молоком						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Бутерброд с джемом						
Батон обогащенный микроутириентами, джем		2,03	0,73	22,45	102,75	25/15
Мандарин свежий						
Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное		1,60	5,10	8,10	85,00	100
Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица		3,18	4,92	9,94	121,20	250/10
Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок		11,87	10,87	10,00	172,35	100/20
Картофельное пюре						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная		4,13	6,13	26,67	178,67	200
Мандарин свежий						
Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Компот из кураги						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутириентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроутириентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микроутириентами						
Батон обогащенный микроутириентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Зверева М.Т.

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

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

МЕНЮ

18.11.2026

2 недели 8 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
Картофель, свекла, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,20	10,10	5,90	120,00	100	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной						
Капуста свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5	
Котлеты рубленые из птицы с соусом сметанным						
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, сметана	9,60	6,12	6,36	121,20	100/20	
Рис отварной						
Крупа рисовая, соль пищевая йодированная, масло сливочное	4,80	6,13	39,20	253,33	200	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%						
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Скрипникова Н.Т.

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



Зверева М.Г.

Для документов

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Ф.
Красносельского района

МЕНЮ

19.11.2026

2 неделя 9 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей						
Картофель, морковь свежая, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, горошек зеленый консервированный, соль пищевая йодированная, масло растительное	1,50	10,20	7,60	128,00	100	
Борщ с капустой и картофелем, птицей и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, курица, сметана	4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5	
Фрикадельки в соусе томатном						
Говядина, свинина, батон пшеничный, лук репчатый, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, масло растительное, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок	8,40	6,24	5,08	114,02	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Апельсин свежий						
Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Печенье						
Печенье	2,25	2,94	16,32	124,50	30	
Компот из свежих яблок						
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота	0,15	0,14	19,90	82,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Афисьева Н.Т.

Согласовано:
Директор ГБОУ школы № 809
Красносельского района Санкт-Петербурга

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

20.11.2026

2 неделя 10 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты						
Капуста белокочанная свежая, морковь свежая, лимонная кислота, сахарный песок, масло растительное, соль пищевая йодированная	1,60	5,10	9,40	90,00	100	
Суп рыбный						
Картофель, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, минтай	4,24	2,76	18,10	114,00	250/10	
Жаркое по-домашнему из свинины						
Свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста, соль пищевая йодированная	15,87	21,47	38,30	364,64	280	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%	4,20	3,75	19,50	129,00	150	
Напиток апельсиновый						
Апельсины свежие, сахарный песок	0,18	0,00	8,00	33,00	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

Апристова Н.С.

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

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Зверева М.Г.

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

23.11.2026

1 неделя 1 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"						
Крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная	5,50	6,90	23,30	190,75	150/5	
Чай с сахаром						
Чай черный байховый черностоловой, сахарный песок	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Бутерброд с сыром						
Батон обогащенный микронутриентами, сыр	5,33	5,15	22,85	119,25	25/15	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%						
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)						
Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота	0,72	5,52	6,54	57,00	60	
Суп с крупой и рыбой						
Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, мунгтай	3,92	2,14	14,88	94,40	200/10	
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным						
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок	8,80	12,43	8,36	157,20	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	5,30	4,20	21,80	150,17	150	
Сок яблочный						
Сок яблочный	0,20	0,10	10,10	46,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	3,75	1,45	25,70	130,50	50	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)						
Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь свежая, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота	1,20	9,20	10,90	95,00	100	
Суп с крупой и рыбой						
Картофель, крупа рисовая, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, соль пищевая йодированная, мунгтай	4,44	2,66	18,60	116,00	250/10	
Котлеты рубленые из птицы с соусом томатным						
Филе куриное, батон пшеничный, молоко, масло сливочное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, сахарный песок	8,80	12,43	8,36	157,20	100/20	
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная	7,07	5,60	29,07	200,23	200	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%						
Молоко в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 3,2%	5,80	6,40	9,40	120,00	200	
Сок яблочный						
Сок яблочный	0,20	0,10	10,10	46,00	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

Сергеева Н.Т.

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



Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСРП Красносельского района"



Кириченко Н.Г.

МЕНЮ

24.11.2026

1 неделя 2 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной		1,40	6,10	7,60	91,00	100
Свекла, масло растительное, соль пищевая йодированная						
Буллон куриный с макаронными изделиями и птицей		3,18	4,92	9,94	121,20	250/10
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица						
Шницель натуральный рубленый		8,00	10,60	13,80	200,00	100
Говядина, свинина, яйцо куриное, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное						
Каша гречневая рассыпчатая		6,93	4,80	25,33	176,93	200
Крупа гречневая, соль пищевая йодированная, масло сливочное						
Груша свежая		0,40	0,30	10,30	47,00	100
Груша свежая						
Печенье		2,25	2,94	16,32	124,50	30
Печенье						
Компот из свежих яблок		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Яблоки свежие, сахарный песок, лимонная кислота						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микроэлементами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Сергеева Н.П.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

25.11.2026

1 неделя 3 день

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

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Мозаика»						
Картофель, горошек зеленый консервированный, морковь свежая, яйцо куриное, соль пищевая йодированная, масло растительное	3,30	3,60	4,20	72,40	100	
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и со сметаной						
Свекла, капуста белокочанная свежая, картофель, морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахарный песок, лимонная кислота, соль пищевая йодированная, говядина, сметана	4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5	
Плов из птицы						
Курица, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, томатная паста, крупа рисовая, соль пищевая йодированная	8,75	17,50	30,57	324,19	280	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Пряник						
Пряник	1,77	1,41	22,50	109,80	30	
Компот из смеси сухофруктов						
Компотная смесь из сухофруктов, сахарный песок, лимонная кислота	0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	5,25	2,03	35,98	182,70	70	

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Смирнова Н.П.

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

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Зверева М.Г.

Кищенко Н.Г.

МЕНЮ

26.11.2026

1 неделя

4 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	123,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным Геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная		6,10	9,20	35,70	246,14	150/5
Какао с молоком Какао-порошок, молоко, сахарный песок		3,40	2,70	12,10	84,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,88	0,73	12,85	65,25	25
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли		4,18	6,12	12,50	108,20	20

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный) Огурец соленый (порционный)		0,49	0,05	1,04	7,64	60
Суп гороховый с птицей и гречками Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный		6,06	5,86	14,52	140,16	200/10/10
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста		8,60	13,02	18,12	256,66	100/20
Картофельное пюре Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная		3,10	4,60	20,00	134,00	150
Компот из кураги Курага, сахарный песок, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		3,75	1,45	25,70	130,50	50

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый (порционный) Огурец соленый (порционный)		0,82	0,09	1,73	12,73	100
Суп гороховый с птицей и гречками Картофель, горох, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица, батон пшеничный		7,58	6,72	16,34	158,90	250/10/10
Тефтели рыбные с соусом сметанным с томатом Минтай, батон пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, масло растительное, сметана, соль пищевая йодированная, томатная паста		8,60	13,02	18,12	256,66	100/20
Картофельное пюре Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная		4,13	6,13	26,67	178,67	200
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли		4,18	6,12	12,50	108,20	20
Компот из кураги Курага, сахарный песок, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством Кищенко Н.Г.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСН Красносельского района"

Кищенко Н.Г.

МЕНЮ

27.11.2026

1 неделя 5 день

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови по-корейски						
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок		0,72	3,60	5,70	59,80	60
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной						
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана		4,66	6,09	12,83	125,40	200/10/5
Печень, тушеная в соусе						
Печень говяжья, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль пищевая йодированная		8,20	8,40	10,90	154,00	100
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная		5,30	4,20	21,80	150,17	150
Напиток яблочный						
Яблоки свежие, сахарный песок		0,10	0,10	8,60	36,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами		3,75	1,45	25,70	130,50	50

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови по-корейски						
Морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, сахарный песок, соль пищевая йодированная, лимонная кислота, чеснок		1,20	6,00	9,50	99,67	100
Рассольник Ленинградский с говядиной и сметаной						
Картофель, крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло растительное, соль пищевая йодированная, говядина, сметана		5,10	6,89	15,91	146,80	250/10/5
Печень, тушеная в соусе						
Печень говяжья, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль пищевая йодированная		8,20	8,40	10,90	154,00	100
Макаронные изделия отварные						
Макаронные изделия, масло сливочное, соль пищевая йодированная		7,07	5,60	29,07	200,23	200
Апельсин свежий						
Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%						
Йогурт питьевой разливной, массовая доля жира 2,5%		4,20	3,75	19,50	129,00	150
Напиток яблочный						
Яблоки свежие, сахарный песок		0,10	0,10	8,60	36,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микроэлементами						
Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Смирнова Н.Т.

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

Зверева М.Г.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.И.

МЕНЮ

30.11.2026

2 неделя 6 день

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

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	185,20	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая йодированная		1,08	6,06	4,20	75,60	60
Суп картофельный с фасолью и птицей Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица		6,96	5,76	15,32	141,60	200/10
Биточки «Школьник» Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное		7,40	7,20	18,20	165,92	100
Рагу овощное (3-й вариант) Картофель, морковь свежая, лук репчатый, капуста белокочанная свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, томатная паста, сахарный песок		2,80	6,10	15,40	132,00	150
Сок яблочный Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		3,75	1,45	25,70	130,50	50

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	362,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы, моркови и зеленого горошка Свекла, морковь свежая, горошек зеленый консервированный, масло растительное, лимонная кислота, соль пищевая йодированная		1,80	10,10	7,00	126,00	100
Суп картофельный с фасолью и птицей Картофель, фасоль, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, курица		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10
Биточки «Школьник» Говядина, свинина, лук репчатый, крупа манная, сухари панировочные, соль пищевая йодированная, масло растительное		7,40	7,20	18,20	165,92	100
Рагу овощное (3-й вариант) Картофель, морковь свежая, лук репчатый, капуста белокочанная свежая, масло растительное, соль пищевая йодированная, мука пшеничная, томатная паста, сахарный песок		3,73	8,13	20,53	176,00	200
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье Печенье		2,25	2,94	16,32	124,50	30
Сок яблочный Сок яблочный		0,20	0,10	10,10	46,00	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

Зверева Н.И.