



Согласовано:
Директор ГБОУ СОП № 237
Красносельского района Санкт-Петербурга

Морарь И.Т.

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



МЕНЮ

28.09.2026

1 неделя

1 день

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

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

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшенная молочная с маслом сливочным			16,25	19,15	36,92	331,50	200/5
пшено, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная							
Какао с молоком			3,40	2,70	12,10	84,00	200
какао-порошок, молоко, сахар							
Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Мармелад			0,03	0,00	23,82	96,30	30

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)			0,80	5,10	1,90	57,00	100
Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное							
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой			5,18	4,92	18,94	141,20	250/10
картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица							
Голубцы ленивые			15,58	18,90	41,30	402,50	280
капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная							
Напиток из плодов шиповника			0,60	0,00	10,30	44,00	200
плоды шиповника сушеные, сахар							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Курица Е.А.