

ГЛАСОВАНО
ектор



02 03 2026 г

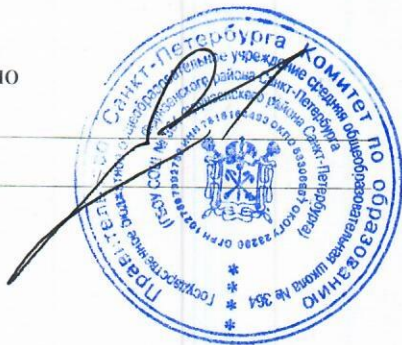
Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для представления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
7 день							
Комплексный обед							
ры натуральные соленые	150	2024	385	1,23	0,14	2,59	19,09
из квашеной капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	92	2,02	5,33	8,31	330,12
кое по-домашнему	350	2008	258	51,10	69,07	157,93	865,67
пот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
енье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
урт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
южки с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
б ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
н нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
го за прием пищи:	1350			74,23	85,34	324,61	2014,43
го за день:				74,23	85,34	324,61	2014,43

Зав. прог. Грибанова И.В. С.В.

Г. ИАСОВАН

ектор



03 03 2026 г



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСР" "Парголово"

Камедин А.В

2025 г.

Еженедельное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
8 день							
Комплексный обед							
ат из квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	12,15	127,50
из овощей с птицей и сметаной	290/5/5	2024	100	3,50	6,61	12,29	122,20
дета рыбная любительская	130	2024	259	48,38	48,15	136,45	906,53
припущенный	230	2024	350	5,37	6,29	54,74	297,47
потот из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
ели обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
ельсины	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
б ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
он нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
ого за прием пищи:	1470			73,54	78,45	326,27	2039,60
го за день:				73,54	78,45	326,27	2039,60

Зав. н.ф. Грибанов 10.12

Г. ПАСОВАНОВ

директор



04 03 2026 г

Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
9 день							
Комплексный обед							
ат "Свеколка"	150	2024	51	2,25	15,15	19,65	223,50
из свежей капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	88	2,14	5,33	9,99	97,00
и из мяса птицы (курица)	350	2008	309	56,00	48,80	155,80	1042,33
в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
урт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
ли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
оки	300	2008	9,1	1,20	1,20	29,40	133,20
б ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
и парезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
го за прием пищи:	1560			75,98	82,04	324,78	2095,53
го за день:				75,98	82,04	324,78	2095,53

Зав. и. Гришанова СВВ

УТВЕРЖДАЮ
Директор



06 03 2026 г

Ежедневное двухразовое сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
на предоставление питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
* с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
11 день							
Комплексный обед							
ат витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
иц с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	285/10/5	2024	80	4,94	7,57	14,79	146,60
в куриный	350	2024	330	52,88	65,81	186,71	1357,08
иот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
ши	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
б ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
и парезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
ио за прием пищи:	1440			71,83	85,08	329,79	2181,48
ио за день:				71,83	85,08	329,79	2181,48

Зав.ш. Грибанова СВ

УТВЕРЖДАЮ

Директор



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО «КСП «Парголово»

Камедин А.В.

2025 г.



Ежедневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

09 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
1 день							
Комплексный обед							
салат из соленых огурцов с луком	150	2024	19	1,20	7,65	2,85	85,50
сольник ленинградский с говядиной и сметаной	280/10/10	2024	96	5,54	7,69	46,12	292,50
котлеты рубленые из говядины	150	2008	271	49,70	54,50	107,30	840,00
картофельное пюре	230	2024	360	4,75	7,05	53,67	320,47
шницлет из курицы	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
блинчики	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
блинчики с творогом	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
блинчики ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
блинчики ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1490			74,18	87,21	332,87	2174,17
Итого за день:				74,18	87,21	332,87	2174,17

Зав. ц. Приготовления пищи

ПАСОВАНО

стор

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.



Еженедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 9-11 классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

10 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
2 день							
Комплексный обед							
от квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	12,15	127,50
с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	290/5/5	2024	80	3,38	6,49	14,45	129,40
тушеная с овощами	150	2024	247	27,24	30,28	52,45	456,23
отварной	230	2024	349	22,77	31,59	113,31	687,70
в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
сметане	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
картофелины	300	2008	9.8	2,40	0,60	22,50	105,00
пшенично-ржаной обогатенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
тонко нарезанной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1505			71,62	82,97	325,35	2056,38
Итого за день:				71,62	82,97	325,35	2056,38

Зав. ц. Грибачев А.В. [подпись]

ПАСОВАНО

ктор



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
Камедин А.В.
14.11.2025 г.



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню районов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

11 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
3 день							
Комплексный обед							
сметанное овощное с сельдью	100/50	2024	53	7,80	14,55	7,80	195,00
картофельный с макаронными изделиями	300	2024	105	3,24	3,12	22,68	132,00
салат из птицы	150	2024	344	37,36	44,34	57,45	612,73
овощное (3-й вариант)	230	2024	377	4,29	10,12	84,56	432,40
сок из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
пирожки с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
хлеб в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
пшеница	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
облепихово-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
хлеб из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1645			71,41	80,37	323,24	2128,43
Итого за день:				71,41	80,37	323,24	2128,43

Зав. ц. Приданова И.В.

ПАСОВАНО

ктор

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО «КСП "Парголово"

Камедян А.В.

2025 г.



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

12 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
4 день							
Комплексный обед							
Бит витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
Картофельный с горохом и гречками	280/20	2024	104	8,92	5,36	37,32	233,60
Блины "Особые"	150	2024	289	35,90	56,90	85,60	737,50
Макароны гречневая рассыпчатая	230	2024	347	12,57	8,59	55,05	348,07
Макароны в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Сметана	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Сыр твердый	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Хлеб пшеничный из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1505			75,33	85,62	329,10	2125,62
Итого за день:				75,33	85,62	329,10	2125,62

Зав. ц. Грибанов И.А. Л.В.

УТВЕРЖДАЮ

Директор _____



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСИ" "Парголово"



Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для представления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга в компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

13 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
5 день							
Комплексный обед							
Салат «Степной» из разных овощей	150	2024	29	2,25	15,30	11,40	192,00
Суп крестьянский с крупой со сметаной	290/10	2024	99	2,72	6,94	15,30	134,00
Салат овощной с курицей, соус сметанный	130/20	2008	239	46,76	36,27	125,66	755,14
Суп говяжий отварной с маслом сливочным	230	2008	333	4,45	7,21	55,58	362,63
Салат из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00
Хлеб в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Суп куриный с овощами	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Суп куриный с овощами	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1590			71,41	78,56	344,98	2168,48
Итого за день:				71,41	78,56	344,98	2168,48

Зав. нр. Срибанов И.В. 13.03.2026

УТВЕРЖДАЮ

Директор



16 03 2026 г

Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
7 день							
Комплексный обед							
Соусы натуральные соленые	150	2024	385	1,23	0,14	2,59	19,09
Салат из квашеной капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	92	2,02	5,33	8,31	330,12
Суп куриный по-домашнему	350	2008	258	51,10	69,07	157,93	865,67
Салат из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Салат фруктовый	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Хлеб белый в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Салат овощной с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Хлеб пшеничный высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1350			74,23	85,34	324,61	2014,43
Итого за день:				74,23	85,34	324,61	2014,43

Зав. ш. Грибанова СВ

ПАСОВАНО

стор



17 03 2026 г



Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)

для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга

с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
8 день							
Комплексный обед							
от из квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	12,15	127,50
от из овощей с птицей и сметаной	290/5/5	2024	100	3,50	6,61	12,29	122,20
от из рыбы любительская	130	2024	259	48,38	48,15	136,45	906,53
от из картофеля отваренный	230	2024	350	5,37	6,29	54,74	297,47
от из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
от из фруктов обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
от из хлеба	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
от из хлеба ржаного-пшеничного обогащенного микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
от из хлеба пшеничного высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
от за прием пищи:	1470			73,54	78,45	326,27	2039,60
от за день:				73,54	78,45	326,27	2039,60

Зав. и. Губанова С.В. [Signature]

ПАСОВАНО

ктор



18 03 2026 г



Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
9 день							
Комплексный обед							
т "Свеколка"	150	2024	51	2,25	15,15	19,65	223,50
из свежей капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	88	2,14	5,33	9,99	97,00
из мяса птицы (курица)	350	2008	309	56,00	48,80	155,80	1042,33
в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
корт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
ли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
оки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
б ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
он нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
ого за прием пищи:	1560			75,98	82,04	324,78	2095,53
о за день:				75,98	82,04	324,78	2095,53

Зав. н. Грибачев И.В. Зав

ПАСОВАНО
КТОР



19 03 2026 г

Еженедельное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
10 день							
Комплексный обед							
от из моркови	150	2021	21	1,80	9,00	16,80	156,00
картофельный с фасолью	300	2024	104	6,72	5,16	22,92	165,60
дели мясные (1-й вариант) с томатным соусом	150	2024	299	37,10	35,30	35,60	350,00
аронные изделия отварные	230	2024	356	8,13	23,69	106,29	578,83
пот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,60	0,07	17,00	71,00
от томатная	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180,00
еенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
дарины	300	2008	9.8	2,40	0,60	22,50	105,00
б ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
он нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
ого за прием пищи:	1555			75,12	86,12	325,66	2072,98
го за день:				75,12	86,12	325,66	2072,98

Зав.ц/ Преданова А.В. А.В.

АСОВАННО

ктор



20 03 2026 г

Еженедельное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
 для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
11 день							
Комплексный обед							
ит витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	285/10/5	2024	80	4,94	7,57	14,79	146,60
в куриный	350	2024	330	52,88	65,81	186,71	1357,08
пот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
шн	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
б ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
он нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
го за прием пищи:	1440			71,83	85,08	329,79	2181,48
го за день:				71,83	85,08	329,79	2181,48

Зав. ш. Грибачева И.В. Ш

УТВЕРЖДАЮ

Директор



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСИ "Парголово"



Камедин А.В.
2025 г.

Ежедневное двухразовое сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

23 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
1 день							
Комплексный обед							
Омлет из соевых огуриков с луком	150	2024	19	1,20	7,65	2,85	85,50
Салат ленинградский с говядиной и сметаной	280/10/10	2024	96	5,54	7,69	46,12	292,50
Омлет рубленые из говядины	150	2008	271	49,70	54,50	107,30	840,00
Пюре картофельное	230	2024	360	4,75	7,05	53,67	320,47
Пирог из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Омлет	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Хлеб обогащенный	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Хлеб ржанно-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Хлеб пшеничный высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1490			74,18	87,21	332,87	2174,17
Итого за день:				74,18	87,21	332,87	2174,17

Зав. каф. Григорьев С.В.



Еженедельное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

24 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
2 день							
Комплексный обед							
салат из квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	12,15	127,50
салат с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	290/5/5	2024	80	3,38	6,49	14,45	129,40
суп тушеный с овощами	150	2024	247	27,24	30,28	52,45	456,23
котлетная отварная	230	2024	349	22,77	31,59	113,31	687,70
хлеб в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
кисель	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
компот из фруктов	300	2008	9,8	2,40	0,60	22,50	105,00
бюджетно-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
хлеб нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1505			71,62	82,97	325,35	2056,38
Итого за день:				71,62	82,97	325,35	2056,38

Зав. м. Грибанов И.В. И.В.

ПАСОВАНО

ектор



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камелин А.В.

2025 г.

Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

25 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
3 день							
Комплексный обед							
суп овощной с сельдью	100/50	2024	53	7,80	14,55	7,80	195,00
картофельный с макаронными изделиями	300	2024	105	3,24	3,12	22,68	132,00
салат из птицы	150	2024	344	37,36	44,34	57,45	612,73
овощное (3-й вариант)	230	2024	377	4,29	10,12	84,56	432,40
сок из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
буженица с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
хлеб в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
салат	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
булгурно-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
хлеб нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1645			71,41	80,37	323,24	2128,43
Итого за день:				71,41	80,37	323,24	2128,43

Зав. каф. Грибачева СВ

УТВЕРЖДАЮ

Директор



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО «КСП "Парголово"»
Каменин А.В.



Утверждено двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 9-11 классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

26 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
4 день							
Комплексный обед							
ат витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
картофельный с горохом и гречками	280/20	2024	104	8,92	5,36	37,32	233,60
леты "Особые"	150	2024	289	35,90	56,90	85,60	737,50
на гречневая рассыпчатая	230	2024	347	12,57	8,59	55,05	348,07
в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
еные	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
ельсины	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
б ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
он парзеной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
ого за прием пищи:	1505			75,33	85,62	329,10	2125,62
го за день:				75,33	85,62	329,10	2125,62

Зав. уф. Губинский И.В.

УТВЕРЖДАЮ
Директор



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 9-11 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга
27 03 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
5 день							
Комплексный обед							
огорошек из разных овощей	150	2024	29	2,25	15,30	11,40	192,00
крупяной с сметаной	290/10	2024	99	2,72	6,94	15,30	134,00
рыбные, соус сметанный	130/20	2008	239	46,76	36,27	125,66	755,14
отварной с маслом сливочным	230	2008	333	4,45	7,21	55,58	362,63
изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00
в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
ошпаренные	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
рожано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
фаринной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
итого за прием пищи:	1590			71,41	78,56	344,98	2168,48
итого за день:				71,41	78,56	344,98	2168,48

Зав.м. Грибачев А.В.