



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

06 04 2026 г

1 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Завтрак							
Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным	160/5	2008	184	9,31	8,40	27,01	205,40
Бутерброд с маслом сливочным	35	ТТК	1.44	2,40	8,10	13,00	142,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Печенье в ассортименте	25	ТТК	12.2	3,00	2,50	11,20	69,00
Итого за прием пищи:	525			15,71	19,20	73,71	514,40
Обед							
Огурец солёный порционно	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	3,07	4,97	14,70	82,60
Гуляш	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "подомашнему"	150	ТТК	4.7	3,60	4,60	10,40	97,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Итого за прием пищи:	810			26,59	26,15	100,88	714,80
Всего за день:				42,30	45,35	174,59	1229,20

Заведующий производством *Грибанова И.В.*

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

" 18 "



Директор



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

06 04 2026 г

1 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	воды, Всего	
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10
Гуляш	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "подомашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Плюшка "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за прием пищи:	1385			44,98	47,71	192,37	1337,52
Всего за день:				44,98	47,71	192,37	1337,52

Заведующий производством

Рибачева И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

06 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
1 день							
Комплексный обед							
Салат из соленых огурцов с луком	100	2024	19	0,80	5,10	1,90	57,00
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	230/10/10	2024	96	5,10	6,89	38,91	246,80
Биточки рубленые из говядины	120	2008	271	39,76	43,60	85,84	672,00
Картофельное пюре	200	2024	360	4,13	6,13	46,67	278,67
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1250			60,40	71,13	277,10	1795,97
Всего за день:				60,40	71,13	277,10	1795,97

зав. каф. Прибашова ИВЗ СПб

СОГЛАСОВАНО
Директор



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор ООО "Парголово"
Камедин А.И.
2025 г

Еженедельное двухнедельное 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

06.04.2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Комплексный обед							
Салат из соленых огурцов с луком	150	2024	19	1,20	7,65	2,85	85,50
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	280/10/10	2024	96	5,54	7,69	46,12	292,50
Биточки 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
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Яблоки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Вафли обогатенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Хлебо ржано-пшеничный обогатенный	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки 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
Всего за день:				74,18	87,21	332,87	2174,17

Зав. кафе. Губанова И.В.



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

07 04 2026 г

2 день

Наименование	Выход.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Чизкейк, запечённый по-школьному с повидлом	150/15	ТТК	7.4	13,33	14,76	31,72	352,99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Вафли	20	ТТК	12.7	1,44	2,23	9,80	62,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	510			17,46	18,65	79,00	587,29
Обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	60	ТТК	1.2	0,61	3,20	2,62	53,10
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	200/5/5	2008	76	3,46	4,63	9,71	93,30
Шницель рубленый мясной	90	ТТК	9.1	7,40	10,50	3,64	133,18
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Итого за прием пищи:	800			24,77	27,25	117,15	795,78
Всего за день:				42,23	45,90	196,15	1383,07

Заведующий производством

Грибанов Ю.В.

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

" 14 "



2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

07 04 2026 г

2 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	воды, Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70
Шницель рубленый мясной	100	ТТК	9.7	8,22	11,66	4,04	147,90
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,30	6,40	39,50	254,40
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	1230			35,76	38,33	157,08	1153,10
Всего за день:				35,76	38,33	157,08	1153,10

Заведующий производством

Рубцова И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

07.04.2026 г.

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
2 день							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	8,10	85,00
Борщ с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	240/5/5	2024	80	3,04	5,71	12,07	111,60
Рыба, тушенная с овощами	120	2024	247	22,74	26,24	45,46	395,40
Рис отварной	200	2024	349	19,80	27,47	98,53	598,00
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9,8	2,00	0,50	18,75	87,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1265			60,44	70,68	279,13	1756,05
Всего за день:				60,44	70,68	279,13	1756,05

Зав. пр. Грибацова И.В. 07.04.2026

СОГЛАСОВАНО

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

07 04 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
Борщ с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	290/5/5	2024	80	3,38	6,49	14,45	129,40
Рыба, тушенная с овощами	150	2024	247	27,24	30,28	52,45	456,23
Рис отварной	230	2024	349	22,77	31,59	113,31	687,70
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	300	2008	9,8	2,40	0,60	22,50	105,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Багет нарезной 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
Всего за день:				71,62	82,97	325,35	2056,38

зав. кафе. Рубанов И.В. Фру

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания "Парголово"

Камедин А.В. Парголово

для документов

2025 г.



Директор

Согласовано



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

08 04 2026 г

3 день

Наименование	Выход.	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша пшённая вязкая с тыквой	155	2008	185	5,40	6,20	28,80	192,00
Бутерброд с сыром	40	ТТК	1.43	4,31	4,29	13,56	105,87
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Итого за прием пищи:	695			16,23	15,97	77,04	512,43
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	5,27	3,74	15,10	114,02
Котлета рубленая из филе куриного	90	ТТК	10.21	9,84	5,60	8,95	144,73
Ризотто (рис с овощами)	150	ТТК	4.2	2,90	7,43	17,06	146,70
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	795			26,37	24,05	112,21	771,05
Всего за день:				42,60	40,02	189,25	1283,48

Заведующий производством

Грибакова И.В.

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания "Парголово"

Камедин А.В.

Директор



" 17 "

2025 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

08 04 2026 г

3 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
Котлета рубленая из филе куриного	100	ТТК	10.22	10,93	6,22	9,94	160,83
Ризотто (рис с овощами)	200	ТТК	4.19	3,86	9,90	22,74	195,60
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко м.д.ж. 2.5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
Итого за прием пищи:	1370			45,11	46,87	207,29	1403,79
Всего за день:				45,11	46,87	207,29	1403,79

Заведующий производством

Прибасов И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



08.04.2026 г.

Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
3 день							
Комплексный обед							
Винегрет овощной с сельдью	100/35	2024	53	7,02	13,10	7,02	175,50
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2024	105	2,70	2,60	18,90	110,00
Суфле из птицы	120	2024	344	29,89	35,47	44,36	490,18
Рагу овощное (3-й вариант)	200	2024	377	3,73	8,80	73,53	376,00
Компот 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
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Груши	250	2021	82	1,00	0,75	25,75	117,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1440			59,67	67,35	275,15	1812,48
Всего за день:				59,67	67,35	275,15	1812,48

зав. пф. Грибанова Ю.В. фвд

ОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор
«Паролет» *
Камелин А.
2025



Еженедельное двухнедельное 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

08.04.2026 г

3 день

Комплексный обед

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/50	2024	53	7,80	14,55	7,80	195,00
Суп картофельный с макаронными изделиями	300	2024	105	3,24	3,12	22,68	132,00
Суфле из птицы	150	2024	344	37,36	44,34	57,45	612,73
Рагу овощное (3-й вариант)	230	2024	377	4,29	10,12	84,56	432,40
Компот из апельсина	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
Тотурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Груши	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон 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
Всего за день:				71,41	80,37	323,24	2128,43

Зав. групп. Дубанова Ю.В. ФФП



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

09 04 2026 г

4 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	150	ТТК	4.11	9,07	7,92	26,30	174,30
Бутерброд с маслом сливочным	25	ТТК	1.45	2,00	7,64	12,82	138,70
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Йогурт фруктовый. м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	625			15,86	18,56	68,51	504,30
Обед							
Салат из свеклы с яйцом	60/20	2011	52/209	2,95	7,00	3,60	100,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	200/5	2012	82	4,07	2,24	15,74	94,60
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	90/30	ТТК	8.7	8,17	6,85	9,44	151,76
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Итого за прием пищи:	845			26,29	25,01	113,66	798,36
Всего за день:				42,15	43,57	182,17	1302,66

Заведующий производством

Грибанова Ю.В.

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

" 18 "



Директор



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

09 04 2026 г

4 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы.	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
	г			г	г	г	
Салат из свеклы с яйцом	100	2011	52/209	3,55	8,75	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	250/10	2012	82	4,40	2,90	16,15	125,70
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	100/20	ТТК	8.8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Плюшка "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за прием пищи:	1340			43,82	48,62	205,46	1392,50
Всего за день:				43,82	48,62	205,46	1392,50

Заведующий производством

Рябошова И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

09 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
4 день							
Комплексный обед							
Салат витаминный (1-й вариант)	100	2024	41	1,20	5,20	10,90	95,00
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2024	104	7,80	4,50	33,50	206,00
Котлеты "Особые"	120	2024	289	28,72	45,52	68,48	590,00
Каша гречневая рассыпчатая	200	2024	347	10,93	7,47	47,87	302,67
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,50	20,25	94,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1265			62,16	68,85	277,22	1766,72
Всего за день:				62,16	68,85	277,22	1766,72

зав. пр. Придашова 10/3 фпб

СОГЛАСОВАНО

Директор



Еженедельное двухнедельное 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

09 04 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							
Салат витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
Суп картофельный с горохом и гречками	280/20	2024	104	8,92	5,36	37,32	233,60
Котлеты "Особые"	150	2024	289	35,90	56,90	85,60	737,50
Каша гречневая рассыпчатая	230	2024	347	12,57	8,59	55,05	348,07
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Апельсины	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1505			75,33	85,62	329,10	2125,62
Всего за день:				75,33	85,62	329,10	2125,62

Зав. прораб. Прибасова И.В. ФМ



Директор



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

10 04 2026 г

5 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	12,58	14,20	32,60	303,50
Бутерброд с повидлом	45	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134,00
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:	520			18,58	18,10	82,30	567,30
Обед							
Винегрет овощной	60	ТТК	1.48	0,84	6,06	3,96	66,40
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	4,28	5,22	17,80	118,30
Голубцы ленивые	240	ТТК	9.2	13,74	11,53	22,40	248,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
Итого за прием пищи:	800			26,56	26,93	114,64	756,20
Всего за день:				45,14	45,03	196,94	1323,50

Заведующий производством

Крибачева И.В.

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания "Парголово"

Директор

Камедин А.В.

" 14 "



2025 г.



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

10 04 2026 г

5 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
Винегрет овощной	100	ТТК	1.49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	250/10/5	2008	91	4,70	7,00	28,30	170,80
Голубцы ленивые	300	ТТК	9.17	17,14	14,40	27,96	310,37
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
Всего за прием пищи:	1350			45,06	54,75	198,28	1357,59
Всего за день:				45,06	54,75	198,28	1357,59

Заведующий производством

Грибанова И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



10 04 2026 г

Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
5 день							
Комплексный обед							
Салат «Степной» из разных овощей	100	2024	29	1,50	10,20	7,60	128,00
Суп крестьянский с крупой и сметаной	240/10	2024	99	2,30	6,00	12,80	114,00
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2008	239	43,65	33,85	117,28	704,80
Картофель отварной с маслом сливочным	200	2008	333	3,87	6,27	48,33	315,33
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Всего за прием пищи:	1350			64,16	68,25	303,89	1892,63
Всего за день:				64,16	68,25	303,89	1892,63

зав. прощ. Грибанова Ю.В. 10.04.2026



ОГЛАСОВАНО
Директор



Генеральный директор
И.И. Шарголов
И.А. Намедин А.И.

Еженедельное двухнедельное 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 04 2026 г

5 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
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
Биточки рыбные, соус сметанный	130/20	2008	239	46,76	36,27	125,66	755,14
Картофель отварной с маслом сливочным	230	2008	333	4,45	7,21	55,58	362,63
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00
Тотурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Яблоки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Всего за прием пищи:	1590			71,41	78,56	344,98	2168,48
Всего за день:				71,41	78,56	344,98	2168,48

Зав. прораб. Крыжанова И.В. Жу

Утверждаю
 Генеральный директор АО «Комбинат социального питания Парголово»
 Камедин А.Б.
 " 12 " 04 2025 г.

Согласовано
 Директор

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

13 04 2026 г

6 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша "Янтарная"	150	ТТК	4.12	8,96	12,37	29,04	220,70
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	625			16,06	16,23	69,43	473,70
Обед							
Огурец солёный порционно	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	200/10	ТТК	2.2	7,80	3,10	10,10	109,20
Паэлья с курицей	240	ТТК	10.12	8,21	17,10	36,10	345,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Итого за прием пищи:	800			24,69	24,48	113,58	775,20
Всего за день:				40,75	40,71	183,01	1248,90

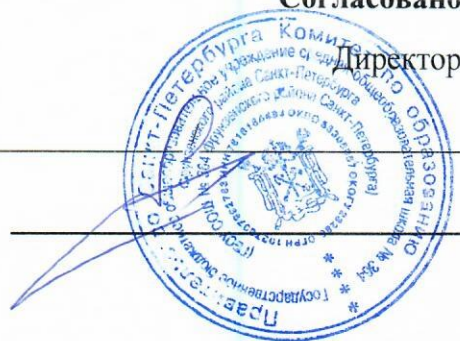
Заведующий производством

Грибасова И.В.

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания «Парголово»"

Камедин А.В.

" 14 " 12 2025 г.



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

13 04 2026 г

7 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	ТТК	2.4	9,75	3,87	12,62	136,50
Паэлья с курицей	300	ТТК	10.23	10,25	21,37	45,11	431,67
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Слоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за прием пищи:	1295			41,20	47,91	185,71	1310,17
Всего за день:				41,20	47,91	185,71	1310,17

Заведующий производством

Фриданова СВ

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

13 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
7 день							
Комплексный обед							
Огурцы натуральные соленые	100	2024	385	0,82	0,09	1,73	12,73
Щи из квашеной капусты с картофелем со сметаной	245/5	2024	92	1,70	4,55	6,95	276,00
Жаркое по-домашнему	300	2008	258	43,80	59,20	126,80	742,00
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Пирожки с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1170			64,02	73,94	277,00	1758,28
Всего за день:				64,02	73,94	277,00	1758,28

зав. прощв. Рубанова Ю.В. *Ю.В. Рубанова*



СОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор АО «КСП» * Парголово *
Камелин А. 2025

13 04 2026 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

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							
Огурцы натуральные соленые	150	2024	385	1,23	0,14	2,59	19,09
Щи из квашеной капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	92	2,02	5,33	8,31	330,12
Жаркое по-домашнему	350	2008	258	51,10	69,07	157,93	865,67
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Тортурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Пирожки 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
Батон нарезной из муки 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
Всего за день:				74,23	85,34	324,61	2014,43

Зав. групп. Губанова Ю В

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

" 14 "



2025 г.

Синдасовану

Директор



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

14 04 2026 г

8 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	воды, Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат витаминный	100	ТТК	1.47	1,20	5,33	7,66	87,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	2008	98/228	7,12	2,88	19,60	132,40
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	100/20	ТТК	9.15	7,91	10,65	10,67	170,08
Каша гречневая рассыпчатая "подомашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Напиток из шиповника	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Булочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
Итого за прием пищи:	1400			43,55	46,34	197,45	1333,70
Всего за день:				43,55	46,34	197,45	1333,70

Заведующий производством

Рябачков И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

14 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
8 день							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	8,10	85,00
Суп из овощей с птицы и сметаной	240/5/5	2024	100	3,14	5,81	10,27	105,60
Котлета рыбная любительская	120	2024	259	44,66	44,44	125,95	836,80
Рис припущенный	200	2024	350	4,67	5,47	47,60	258,67
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,50	20,25	94,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1250			65,33	69,77	284,25	1781,07
Всего за день:				65,33	69,77	284,25	1781,07

зав. прокув. Приданова Н.В. 14.04.2026

СОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор



ТВЕРЖДАЮ

Ларюгов

Камелин А.

2025

14 04 2026 г

Еженедельное двухнедельное 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

8 день

Комплексный обед

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

гав. рфрук. Филатов 10/5 для

Утверждаю

Генеральный директор АО «Комбинат социального питания Парголово»

Камедин А.В.

"14"



Согласовано

Директор

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

15 04 2026 г

8 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Завтрак							
Каша рисовая молочная вязкая с курагой и изюмом	160	ТТК	351	9,75	8,30	34,90	278,40
Яйцо отварное	40	2011	213	5,08	4,60	0,28	63,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134,00
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:	525			20,13	16,86	83,27	590,40
Обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	60	2011	52	1,70	3,84	2,60	54,40
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	200/5/5	2012	64	2,55	4,11	9,04	80,80
Печень по-строгановски	100	ТТК	9.4	8,91	10,11	5,30	161,92
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	810			23,46	26,98	106,92	760,92
Всего за день:				43,59	43,84	190,19	1351,32

Заведующий производством

Грибанова Ю.В. ф.п.

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания «Парголово»"

Камедин А.В.

" 18 "



2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

15 04 2026 г

9 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	112,10
Печень по-строгановски	120	ТТК	9.40	10,70	12,13	6,36	194,30
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Пряник	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
Итого за прием пищи:	1315			39,53	41,26	187,37	1281,56
Всего за день:				39,53	41,26	187,37	1281,56

Заведующий производством Грибацова И.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор



15 04 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.
Комплексный обед							
Салат "Свеколка"	150	2024	51	2,25	15,15	19,65	223,50
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	88	2,14	5,33	9,99	97,00
Рагу из мяса птицы (курица)	350	2008	309	56,00	48,80	155,80	1042,33
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Торт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Яблоки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1560			75,98	82,04	324,78	2095,53
Всего за день:				75,98	82,04	324,78	2095,53

Зав. групп. Приданова И.В. Фри

Утверждаю

Генеральный директор АО «Комбинат
социального питания Парголово»

Камедина А.В.

«Парголово»
для документов

"14"

2025 г.



Согласовано

Директор



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

16 04 2026 г

9 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Завтрак							
Запеканка творожная "Зебра" со сгущённым молоком	150/25	ТТК	7.2	14,60	14,28	29,77	305,78
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	500			17,29	15,94	67,25	478,08
Обед							
Салат "Мозайка"	60	ТТК	1.33	3,30	3,60	4,20	72,40
Борщ с капустой и картофелем, курой отварной и сметаной	200/5/5	2008	76	3,27	4,80	11,20	94,00
Паста Болоньезе "по-школьному"	240	ТТК	9.33	9,40	12,72	35,20	237,10
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Итого за прием пищи:	800			24,17	25,34	111,98	707,50
Всего за день:				41,46	41,28	179,23	1185,58

Заведующий производством

Грибшова И.В.

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

"18" 2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

16 04 2026 г

10 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат "Мозайка"	100	ТТК	1.42	5,50	6,00	7,00	120,66
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	250/15/10	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
Паста Болоньезе "по-школьному"	300	ТТК	9.41	11,31	15,15	41,85	296,35
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за прием пищи:	1360			48,48	53,80	191,87	1343,77
Всего за день:				48,48	53,80	191,87	1343,77

Заведующий производством

Врибанова С.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

16 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
10 день							
Комплексный обед							
Салат из моркови	100	2021	21	1,20	6,00	11,20	104,00
Суп картофельный с фасолью	250	2024	104	5,60	4,30	19,10	138,00
Тефтели мясные (1-й вариант) с томатным соусом	120	2024	299	29,68	28,24	28,48	280,00
Макаронные изделия отварные	200	2024	356	7,07	20,60	92,43	503,33
Компот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,60	0,07	17,00	71,00
Булочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9,8	2,00	0,50	18,75	87,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1315			62,34	71,30	277,25	1758,38
Всего за день:				62,34	71,30	277,25	1758,38

зав. прокув. Приданова Ю.В. фнс

СОГЛАСОВАНО

Директор



16 04 2026 г

Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню рациона 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.
Комплексный обед							
Салат из моркови	150	2021	21	1,80	9,00	16,80	156,00
Суп картофельный с фасолью	300	2024	104	6,72	5,16	22,92	165,60
Гёфтели мясные (1-й вариант) с томатным соусом	150	2024	299	37,10	35,30	35,60	350,00
Макаронные изделия отварные	230	2024	356	8,13	23,69	106,29	578,83
Сомпот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,60	0,07	17,00	71,00
Булочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180,00
Теченье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	300	2008	9.8	2,40	0,60	22,50	105,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1555			75,12	86,12	325,66	2072,98
Всего за день:				75,12	86,12	325,66	2072,98

Всего за день:

Зав. производств. Прибылов И.В. Фро



Генеральный директор

Камелин А.

2025

Утверждаю
 Генеральный директор АО «Комбинат
 социального питания «Парголово»
 Камелий А.В. для документов
 " 14 " 12 2026 г.
 Санкт-Петербург

Согласовано
 Директор
 Санкт-Петербурга
 Комитет по
 питанию
 17.04.2026 г.

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

17 04 2026 г

10 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Омлет натуральный	150	ТТК	6.3	14,50	14,27	8,89	262,43
Бутерброд с сыром и огурцом	40	ТТК	1.39	3,01	4,29	13,56	105,87
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	28,20	101,60
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:	525			19,24	18,96	73,75	572,90
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2008	99	4,58	3,64	14,99	111,20
Жаркое по-домашнему со свиной	240	2011	259	12,50	14,94	23,20	277,37
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	2008	402	0,45	0,00	15,60	105,58
Итого за прием пищи:	795			25,69	25,66	104,79	771,95
Всего за день:				44,93	44,62	178,54	1344,85

Заведующий производством

Прибамова И.В.

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

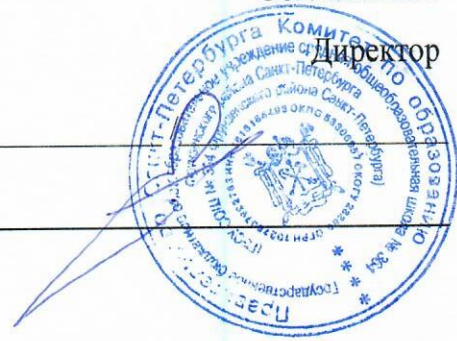
Камедин А.В.



" 14 " 12 2025 г.

Согласовано

Директор



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

17 04 2026 г

11 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Угле-	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	воды, Всего	
Комплексный обед							
				г	г	г	
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
Жаркое по-домашнему со свининой	300	ТТК	9.16	15,62	18,67	29,00	346,71
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Зефир витаминизированный	35	ТТК	12.1	0,63	0,10	28,20	101,60
Итого за прием пищи:	1255			38,45	35,94	178,73	1179,91
Всего за день:				38,45	35,94	178,73	1179,91

Заведующий производством

Врубелова Ю.В.

СОГЛАСОВАНО
Директор



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга
с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

17 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
11 день							
Комплексный обед							
Салат витаминный (1-й вариант)	100	2024	41	1,20	5,20	10,90	95,00
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	240/5/5	2024	80	3,20	5,67	12,23	112,40
Плов куриный	300	2024	330	45,32	56,41	160,04	1163,21
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Груши	250	2021	82	1,00	0,75	25,75	117,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1210			59,55	70,32	275,70	1810,41
Всего за день:				59,55	70,32	275,70	1810,41

зав. проев. Грибанова Ю.В. Фри



ГОЛАСОВ МЕО

директор



Генеральный директор «Санта-Петербург» Парголово

Камелин А.

2025

17 04 2026 г

Еженедельное 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							
Салат витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
Борщ с капустой и картофелем, говядиной и сметаной	285/10/5	2024	80	4,94	7,57	14,79	146,60
Лов куринный	350	2024	330	52,88	65,81	186,71	1357,08
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Груши	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1440			71,83	85,08	329,79	2181,48
Всего за день:				71,83	85,08	329,79	2181,48

зав. кафедрой. Приказов № 10-В

Утверждаю
 Генеральный директор АО "Комбинат
 социального питания "Парголово"
 Камелин А.В.
 " 14 " 2022 г.

Согласовано
 Директор

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

20 04 2026 г

1 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Завтрак							
Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом сливочным	160/5	2008	184	9,31	8,40	27,01	205,40
Бутерброд с маслом сливочным	35	ТТК	1,44	2,40	8,10	13,00	142,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Печенье в ассортименте	25	ТТК	12,2	3,00	2,50	11,20	69,00
Итого за прием пищи:	525			15,71	19,20	73,71	514,40
Обед							
Огурец солёный порционно	60	ТТК	1,1	0,48	0,06	1,20	6,60
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	200/5/5	2012	72	3,07	4,97	14,70	82,60
Гуляш	100	ТТК	9,38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "подомашнему"	150	ТТК	4,7	3,60	4,60	10,40	97,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15,2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15,1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Итого за прием пищи:	810			26,59	26,15	100,88	714,80
Всего за день:				42,30	45,35	174,59	1229,20

Заведующий производством

Рябачова И.В.

з тверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания "Парголово"

Камедин А.Б.



" 14 "

2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

20 04 2026 г

1 день

Наименование	Выход.	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/15/10	2012	72	3,00	4,53	13,20	147,10
Гуляш	100	ТТК	9.38	11,24	12,30	8,40	214,20
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Плюшка "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за прием пищи:	1385			44,98	47,71	192,37	1337,52
Всего за день:				44,98	47,71	192,37	1337,52

Заведующий производством

Виданова Ю.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор

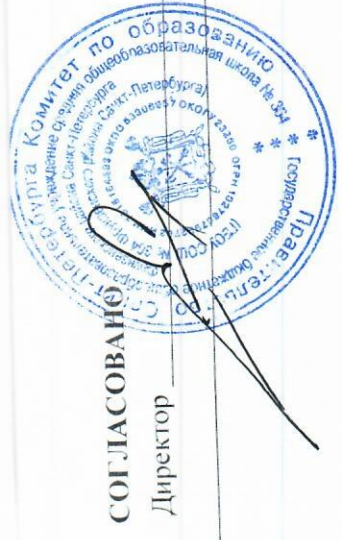


Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

20 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
1 день							
Комплексный обед							
Салат из соленых огурцов с луком	100	2024	19	0,80	5,10	1,90	57,00
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	230/10/10	2024	96	5,10	6,89	38,91	246,80
Биточки рубленые из говядины	120	2008	271	39,76	43,60	85,84	672,00
Картофельное пюре	200	2024	360	4,13	6,13	46,67	278,67
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1250			60,40	71,13	277,10	1795,97
Всего за день:				60,40	71,13	277,10	1795,97

зав. прощв. Грибанова Л.В. 10.13



СОГЛАСОВАНО
Директор



Генеральный директор
А.А. Мамедлин А.А.
2025 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

20 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат из соленых огурцов с луком	150	2024	19	1,20	7,65	2,85	85,50
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	280/10/10	2024	96	5,54	7,69	46,12	292,50
Биточки 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
Компот из кураги	200	2024	424	1,00	0,06	17,20	73,00
Яблоки	300	2008	9,1	1,20	1,20	29,40	133,20
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Багон нарезной из муки 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
Всего за день:				74,18	87,21	332,87	2174,17

Зав. прораб. Прибылов 10.13 фпр

Утверждаю

Генеральный директор АО «Комбинат социального питания «Парголово»

Камедин А.В.

" 14 "



Согласовано

Директор



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

21 04 2026 г

2 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Чизкейк, запечённый по-школьному с повидлом	150/15	ТТК	7.4	13,33	14,76	31,72	352,99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Вафли	20	ТТК	12.7	1,44	2,23	9,80	62,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	510			17,46	18,65	79,00	587,29
Обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	60	ТТК	1.2	0,61	3,20	2,62	53,10
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	200/5/5	2008	76	3,46	4,63	9,71	93,30
Шницель рубленный мясной	90	ТТК	9.1	7,40	10,50	3,64	133,18
Макаронные изделия отварные	150	2008	331	5,50	4,80	31,30	191,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Итого за прием пищи:	800			24,77	27,25	117,15	795,78
Всего за день:				42,23	45,90	196,15	1383,07

Заведующий производством

Грибанова И.В.

З утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Камедин А.В.



" 14 "

АО «КСП
«Парголово»
для документов

2025 г.



Согласовано
Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

21 04 2026 г

2 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды.	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат из свежей капусты с огурцом	100	ТТК	1.6	1,02	5,30	4,36	88,50
Борщ с капустой и картофелем, отварной говядиной и сметаной	250/10/10	2008	76	5,32	7,10	14,40	159,70
Шницель рубленный мясной	100	ТТК	9.7	8,22	11,66	4,04	147,90
Макаронные изделия отварные	200	2008	331	7,30	6,40	39,50	254,40
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из смеси сухофруктов	200	ТТК	13.4	0,60	0,10	23,50	97,20
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	1230			35,76	38,33	157,08	1153,10
Всего за день:				35,76	38,33	157,08	1153,10

Заведующий производством

Рудомова Ю В

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

21 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
2 день							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	8,10	85,00
Борщ с капустой и картофелем, с птицей и сметаной	240/5/5	2024	80	3,04	5,71	12,07	111,60
Рыба, тушеная с овощами	120	2024	247	22,74	26,24	45,46	395,40
Рис отварной	200	2024	349	19,80	27,47	98,53	598,00
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9.8	2,00	0,50	18,75	87,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1265			60,44	70,68	279,13	1756,05
Всего за день:				60,44	70,68	279,13	1756,05

зав. проев. Приданова И.В. ФВС



Еженедельное 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

21 04 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							
Салат из квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	12,15	127,50
Борщ с капустой и картофелем, с пшеницей и сметаной	290/5/5	2024	80	3,38	6,49	14,45	129,40
Рыба, тушеная с овощами	150	2024	247	27,24	30,28	52,45	456,23
Рис отварной	230	2024	349	22,77	31,59	113,31	687,70
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	300	2008	9,8	2,40	0,60	22,50	105,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной 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
Всего за день:				71,62	82,97	325,35	2056,38

Зав. кафедр. Прибылова И.В.

Утверждаю
 Генеральный директор АО «Комбинат
 социального питания «Парголово»
 Камедин А.В.
 "14" 2022 г.

Согласовано
 Директор
 Комитет по образованию
 Санкт-Петербурга

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

22 04 2026 г

3 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша пшённая вязкая с тыквой	155	2008	185	5,40	6,20	28,80	192,00
Бутерброд с сыром	40	ТТК	1.43	4,31	4,29	13,56	105,87
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Молоко м.д.ж. 2.5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Итого за прием пищи:	695			16,23	15,97	77,04	512,43
Обед							
Салат из квашеной капусты	60	2008	40	0,96	3,06	4,62	49,80
Суп картофельный с горохом и гречками	200/5	2012	81/116	5,27	3,74	15,10	114,02
Котлета рубленая из филе куриного	90	ТТК	10.21	9,84	5,60	8,95	144,73
Ризотто (рис с овощами)	150	ТТК	4.2	2,90	7,43	17,06	146,70
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	795			26,37	24,05	112,21	771,05
Всего за день:				42,60	40,02	189,25	1283,48

Заведующий производством

Прибачов И.В.

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания «Дарголово»

Директор

Камедин А.В.

" 14 "



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

22 04 2026 г

3 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2008	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2012	81/116	6,20	4,40	20,75	147,40
Котлета рубленая из филе куриного	100	ТТК	10.22	10,93	6,22	9,94	160,83
Ризотто (рис с овощами)	200	ТТК	4.19	3,86	9,90	22,74	195,60
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
Итого за прием пищи:	1370			45,11	46,87	207,29	1403,79
Всего за день:				45,11	46,87	207,29	1403,79

Заведующий производством Федасова И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



УТВЕРЖДАЮ
генеральный директор ФНЦ
Камелин А.Е.
2025 г.

22.04.2026 г

Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед)
для предоставления питания учащимся 5-8 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 рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
3 день							
Комплексный обед							
Винегрет овощной с сельдью	100/35	2024	53	7,02	13,10	7,02	175,50
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2024	105	2,70	2,60	18,90	110,00
Суфле из птицы	120	2024	344	29,89	35,47	44,36	490,18
Рагу овощное (3-й вариант)	200	2024	377	3,73	8,80	73,53	376,00
Компот 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
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Груши	250	2021	82	1,00	0,75	25,75	117,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1440			59,67	67,35	275,15	1812,48
Всего за день:				59,67	67,35	275,15	1812,48

зав. прощ. Приданова И.В. И.В.



СОГЛАСОВАНО

Директор

[Handwritten signature]



Генеральный директор АО «ВСП» «СП» «ПАРТОГОР» * Санкт-Петербург * КАРМЕДИН А. * 2025

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

22 04 2026 г

3 день

Комплексный обед

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Винегрет овощной с сельдью	100/50	2024	53	7,80	14,55	7,80	195,00
Суп картофельный с макаронными изделиями	300	2024	105	3,24	3,12	22,68	132,00
Суфле из птицы	150	2024	344	37,36	44,34	57,45	612,73
Рагу овощное (3-й вариант)	230	2024	377	4,29	10,12	84,56	432,40
Компот 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
Топурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Груши	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон 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
Всего за день:				71,41	80,37	323,24	2128,43

Зав. группой Губанова И.В. ФФ

Утверждаю
 Генеральный директор АО "Комбинат
 социального питания «Парголово»
 Камедин В.В. для докум. № 14
 " 14 " 2022 г.
 Санкт-Петербург

Согласовано
 Директор
 Санкт-Петербурга
 Комитет по
 питанию
 Общественное учреждение
 федерального района Санкт-Петербурга
 № 384 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
 № 384
 ОМНТЕ 804260

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

23 04 2026 г

4 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")	150	ТТК	4.11	9,07	7,92	26,30	174,30
Бутерброд с маслом сливочным	25	ТТК	1.45	2,00	7,64	12,82	138,70
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	625			15,86	18,56	68,51	504,30
Обед							
Салат из свеклы с яйцом	60/20	2011	52/209	2,95	7,00	3,60	100,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	200/5	2012	82	4,07	2,24	15,74	94,60
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	90/30	ТТК	8.7	8,17	6,85	9,44	151,76
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Итого за прием пищи:	845			26,29	25,01	113,66	798,36
Всего за день:				42,15	43,57	182,17	1302,66

Заведующий производством Грибанова И.В.

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания "Парголово"

Камедин А.В.

"18"



2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

23 04 2026 г

4 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
Салат из свеклы с яйцом	100	2011	52/209	3,55	8,75	4,50	125,00
Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	250/10	2012	82	4,40	2,90	16,15	125,70
Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	100/20	ТТК	8.8	9,12	7,54	9,78	143,50
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Плюшка "Московская"	100	ТТК	14.1	8,62	14,40	61,65	329,80
Итого за прием пищи:	1340			43,82	48,62	205,46	1392,50
Всего за день:				43,82	48,62	205,46	1392,50

Заведующий производством

Рудашеве 10-В

СОГЛАСОВАНО

Директор _____



Бюджетное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

23 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
4 день							
Комплексный обед							
Салат витаминный (1-й вариант)	100	2024	41	1,20	5,20	10,90	95,00
Суп картофельный с горохом и гречками	230/20	2024	104	7,80	4,50	33,50	206,00
Котлеты "Особые"	120	2024	289	28,72	45,52	68,48	590,00
Каша гречневая рассыпчатая	200	2024	347	10,93	7,47	47,87	302,67
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,50	20,25	94,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1265			62,16	68,85	277,22	1766,72
Всего за день:				62,16	68,85	277,22	1766,72

зав. прощ. Прибашова Ю.В. 23.04.2026



ОГЛАСОВАНО
Директор



Генеральный директор
«ФОРТОВО» Камедин А.
2025

**Еженедельное 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**

23 04 2026 г

4 день

Комплексный обед

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация / сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
Салат витаминный (1-й вариант)	150	2024	41	1,80	7,80	16,35	142,50
Суп картофельный с горохом и гречками	280/20	2024	104	8,92	5,36	37,32	233,60
Котлеты "Особые"	150	2024	289	35,90	56,90	85,60	737,50
Каша гречневая рассыпчатая	230	2024	347	12,57	8,59	55,05	348,07
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Апельсины	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной 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
Всего за день:				75,33	85,62	329,10	2125,62

Зав. прошур. Фридамова МВ

Утверждаю

Генеральный директор АО «Комбинат социального питания «Парголово»

Камедин А.В.

"Н"



Согласовано

Директор



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

24 04 2026 г

5 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	160/15	ТТК	5.2	12,58	14,20	32,60	303,50
Бутерброд с повидлом	45	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134,00
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Итого за прием пищи:	520			18,58	18,10	82,30	567,30
Обед							
Винегрет овощной	60	ТТК	1.48	0,84	6,06	3,96	66,40
Рассольник ленинградский с перловой крупой, отварной курицей и сметаной	200/5/5	2008	91	4,28	5,22	17,80	118,30
Голубцы ленивые	240	ТТК	9.2	13,74	11,53	22,40	248,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
Итого за прием пищи:	800			26,56	26,93	114,64	756,20
Всего за день:				45,14	45,03	196,94	1323,50

Заведующий производством

Грибанова И.В.

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Директор

Камедин А.В. Парголово

" 14 " 12 2025 г.



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

24 04 2026 г

5 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
	г			г	г	г	
Винегрет овощной	100	ТТК	1.49	1,40	8,20	6,66	110,66
Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	250/10/5	2008	91	4,70	7,00	28,30	170,80
Голубцы ленивые	300	ТТК	9.17	17,14	14,40	27,96	310,37
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Напиток из протёртой брусники	200	ТТК	13.13	0,50	0,10	24,10	95,20
Апельсин свежий	100	2011	338	0,90	0,20	8,10	43,00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
Всего за прием пищи:	1350			45,06	54,75	198,28	1357,59
Всего за день:				45,06	54,75	198,28	1357,59

Заведующий производством

Крибасова И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



24 04 2026 г

Ежедневное двухмедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
5 день							
Комплексный обед							
Салат «Степной» из разных овощей	100	2024	29	1,50	10,20	7,60	128,00
Суп крестьянский с крупой и сметаной	240/10	2024	99	2,30	6,00	12,80	114,00
Биточки рыбные, соус сметанный	100/20	2008	239	43,65	33,85	117,28	704,80
Картофель отварной с маслом сливочным	200	2008	333	3,87	6,27	48,33	315,33
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5%	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Всего за прием пищи:	1350			64,16	68,25	303,89	1892,63
Всего за день:				64,16	68,25	303,89	1892,63

зав. прощ. Приданова И.В. ИИ

СОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор АО «КСП» *Тарголов
Самедин А.И. *Тарголов
2025 г

Еженедельное двухнедельное сбалансированное меню районов 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

24 04 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							
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
Биточки рыбные, соус сметанный	130/20	2008	239	46,76	36,27	125,66	755,14
Картофель отварной с маслом сливочным	230	2008	333	4,45	7,21	55,58	362,63
Компот из изюма	200	2024	424	0,44	0,08	18,30	76,00
огурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Зафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Блоки	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Хатон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	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. прораб. Фрибачева Ю.В. ФФП

Утверждаю
 Генеральный директор АО «Объединат
 социального питания» Паргозово
 Камедин А.В.
 "14" 2022 г.

Согласовано
 Директор
 2022 г.

Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

27 04 2026 г

6 день

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша "Янтарная"	150	ТТК	4.12	8,96	12,37	29,04	220,70
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж, 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Итого за прием пищи:	625			16,06	16,23	69,43	473,70
Обед							
Огурец солёный порционно	60	ТТК	1.1	0,48	0,06	1,20	6,60
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	200/10	ТТК	2.2	7,80	3,10	10,10	109,20
Паэлья с курицей	240	ТТК	10.12	8,21	17,10	36,10	345,40
Хлеб ржано-пшеничный обогашённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Итого за прием пищи:	800			24,69	24,48	113,58	775,20
Всего за день:				40,75	40,71	183,01	1248,90

Заведующий производством

Рифанова И.В.

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания "Парголово"

Камедин А.В.

" 17 "



2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

27 04 2026 г

7 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	ТТК	1.5	0,80	0,10	2,00	11,00
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	ТТК	2.4	9,75	3,87	12,62	136,50
Паэлья с курицей	300	ТТК	10.23	10,25	21,37	45,11	431,67
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогашённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (яблочный)	200	2008	442	1,00	0,20	19,80	86,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Мандарин свежий	100	2011	338	0,80	0,10	7,50	38,00
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за прием пищи:	1295			41,20	47,91	185,71	1310,17
Всего за день:				41,20	47,91	185,71	1310,17

Заведующий производством

Рисамова Ю.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор _____



Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

27.04.2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецентур/	№ рецентуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
7 день							
Комплексный обед							
Огурцы натуральные соленые	100	2024	385	0,82	0,09	1,73	12,73
Щи из квашеной капусты с картофелем со сметаной	245/5	2024	92	1,70	4,55	6,95	276,00
Жаркое по-домашнему	300	2008	258	43,80	59,20	126,80	742,00
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Пирожки с яблоком	75	2024	479	4,30	1,80	33,00	165,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1170			64,02	73,94	277,00	1758,28
Всего за день:				64,02	73,94	277,00	1758,28

зав. прощ. Предамова И.В. Фриб



СОГЛАСОВАНО
Директор

27 04 2026 г



Генеральный директор ФКУ «Центр питания» *
Санкт-Петербург *
Камеддин А.
2025

**Еженедельное 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**

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							
Огурцы натуральные соленые	150	2024	385	1,23	0,14	2,59	19,09
Щи из квашеной капусты с картофелем со сметаной	295/5	2024	92	2,02	5,33	8,31	330,12
Жаркое по-домашнему	350	2008	258	51,10	69,07	157,93	865,67
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Творожки 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
Хатон нарезной из муки 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
Всего за день:				74,23	85,34	324,61	2014,43

Зав. кафедр. Придатова И.В. ФФ

Утверждено
 Генеральный директор АО "Комбинат
 социального питания «Парголово»
 Камедин А.В.
 "18"



Согласовано
 Директор
 Комитет по
 образованию
 Санкт-Петербурга



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

28 04 2026 г

7 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Макароны отварные с сыром	150/15	ТТК	5.2	8,74	11,03	31,51	259,95
Бутерброд с повидлом	45	ТТК	1.3	2,20	1,20	16,80	86,80
Чай с сахаром	200	2008	430	0,20	0,10	15,00	60,00
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Итого за прием пищи:	610			17,06	17,41	72,69	514,31
Обед							
Салат витаминный	60	ТТК	1.46	0,71	3,20	4,60	52,20
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	200/10	2008	98\228	4,78	2,27	15,68	103,00
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	90/30	ТТК	9.5	7,10	10,21	9,46	180,00
Каша гречневая рассыпчатая "подомашнему"	150	ТТК	4.7	3,60	4,60	10,40	97,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Напиток из шиповника	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	930			23,99	24,90	116,42	792,80
Всего за день:				41,05	42,31	189,11	1307,11

Заведующий производством

Грибанова И.В.

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Камедин А.В.

" 14 "



2025 г.

Директор



Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

28 04 2026 г

8 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологич еской карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Комплексный обед							
Салат витаминный	100	ТТК	1.47	1,20	5,33	7,66	87,00
Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	2008	98/228	7,12	2,88	19,60	132,40
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	100/20	ТТК	9.15	7,91	10,65	10,67	170,08
Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	ТТК	4.18	4,80	6,13	13,86	129,86
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Напиток из шиповника	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Булочка "домашняя"	100	ТТК	14.2	7,20	10,80	49,80	300,60
Итого за прием пищи:	1400			43,55	46,34	197,45	1333,70
Всего за день:				43,55	46,34	197,45	1333,70

Заведующий производством

Рубашова И.В. Ф.И.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

28 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
8 день							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	8,10	85,00
Суп из овощей с птицей и сметаной	240/5/5	2024	100	3,14	5,81	10,27	105,60
Котлета рыбная лобительская	120	2024	259	44,66	44,44	125,95	836,80
Рис припущенный	200	2024	350	4,67	5,47	47,60	258,67
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Апельсины	250	2008	9.6	2,25	0,50	20,25	94,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1250			65,33	69,77	284,25	1781,07
Всего за день:				65,33	69,77	284,25	1781,07

зав. прораб. Грибанова И.В. 10.13 07/16



СОГЛАСОВАНО

Директор

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО «СЭО «Парголово»

Камедин А.

2025



28 04 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 рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал.
8 день							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	150	2024	40	2,40	7,65	12,15	127,50
Суп из овощей с птицей и сметаной	290/5/5	2024	100	3,50	6,61	12,29	122,20
Сотлета рыбная любительская	130	2024	259	48,38	48,15	136,45	906,53
Рис припущенный	230	2024	350	5,37	6,29	54,74	297,47
Компот из апельсинов	200	2024	422	0,40	0,10	10,00	43,00
Зафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Апельсины	300	2008	9,6	2,70	0,60	24,30	113,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	70	2021	575	4,76	0,91	27,86	138,60
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	70	2021	576	5,25	2,03	35,98	182,70
Итого за прием пищи:	1470			73,54	78,45	326,27	2039,60
Всего за день:				73,54	78,45	326,27	2039,60

зав. кафе. Грибанов

Утверждаю

Генеральный директор АО «Комбинат
социального питания «Парголово»

Камедин А.В.

" 8 "



Директор



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

29 04 2026 г

8 день

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
Завтрак							
Каша рисовая молочная вязкая с курагой и изюмом	160	ТТК	351	9,75	8,30	34,90	278,40
Яйцо отварное	40	2011	213	5,08	4,60	0,28	63,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Какао с молоком	200	2008	433	2,90	2,50	24,80	134,00
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Итого за прием пищи:	525			20,13	16,86	83,27	590,40
Обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	60	2011	52	1,70	3,84	2,60	54,40
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	200/5/5	2012	64	2,55	4,11	9,04	80,80
Печень по-строгановски	100	ТТК	9.4	8,91	10,11	5,30	161,92
Картофель отварной	150	2008	333	2,90	4,70	23,50	148,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Итого за прием пищи:	810			23,46	26,98	106,92	760,92
Всего за день:				43,59	43,84	190,19	1351,32

Заведующий производством

Приданова И.В.

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Камедин А.В.



" 14 "

12

2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

29 04 2026 г

9 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле- воды,	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2011	52	2,80	6,40	4,33	90,66
Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	2012	64	5,10	6,00	10,90	112,10
Печень по-строгановски	120	ТТК	9.40	10,70	12,13	6,36	194,30
Картофель отварной	200	2008	333	3,83	7,06	27,10	187,10
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Компот из свежих яблок	200	ТТК	13.1	0,20	0,20	20,10	87,80
Груша свежая	100	2011	338	0,40	0,30	10,30	47,00
Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5%	150	ТТК	16.1	4,10	2,50	4,90	87,00
Пряник	60	ТТК	12.3	3,60	1,80	46,80	201,60
Итого за прием пищи:	1315			39,53	41,26	187,37	1281,56
Всего за день:				39,53	41,26	187,37	1281,56

Заведующий производством

Рябенкова Ю.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор

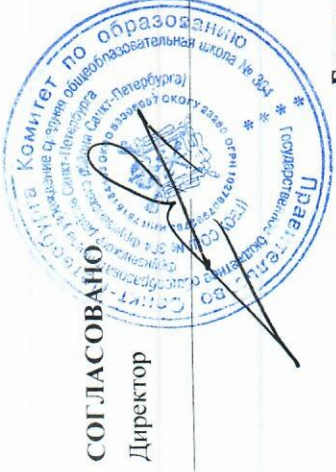


Ежедневное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

29 04 2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
9 день							
Комплексный обед							
Салат "Свеколка"	100	2024	51	1,50	10,10	13,10	149,00
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	245/5	2024	88	1,80	4,55	8,35	82,00
Рагу из мяса птицы (курица)	300	2008	309	48,00	41,83	133,54	893,43
Сок в ассортименте	200	2024	469	0,80	0,00	20,60	84,00
Йогурт в индивидуальной упаковке, массовая доля жира 2,5 %	100	ТК	3	2,80	2,50	13,00	86,00
Вафли обогащенные	20	2021	580	0,78	6,12	12,50	108,20
Яблоки	250	2008	9.1	1,00	1,00	24,50	111,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микроэлементами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1325			64,51	68,33	275,17	1762,93
Всего за день:				64,51	68,33	275,17	1762,93

зав. прораб. Приданово ИВ ФПИ



СОГЛАСОВАНО
Директор



Генеральный директор
"ФСТЭК" * * * * *
Камелин А. * * * * *

29 04 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

9 день

Комплексный обед

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

Зав. професс. Пригашева М.В.

Утверждаю

Генеральный директор АО «Комбинат социального питания «Даргоново»

Камедин А.В.

"14"

2026 г.



Согласовано

Директор



Ежедневное меню завтрака и обеда учащихся 7-11 лет

30 04 2026 г

9 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
				Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Завтрак							
Запеканка творожная "Зебра" со стущённым молоком	150/25	ТТК	7.2	14,60	14,28	29,77	305,78
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	25	ТТК	15.3	2,00	1,16	12,99	68,00
Чай с лимоном	200	2008	431	0,29	0,10	14,69	59,90
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Итого за прием пищи:	500			17,29	15,94	67,25	478,08
Обед							
Салат "Мозайка"	60	ТТК	1.33	3,30	3,60	4,20	72,40
Борщ с капустой и картофелем, курой отварной и сметаной	200/5/5	2008	76	3,27	4,80	11,20	94,00
Паста Болоньезе "по-школьному"	240	ТТК	9.33	9,40	12,72	35,20	237,10
Хлеб ржано-пшеничный обогашённый микронутриентами	40	ТТК	15.2	3,20	1,70	20,40	92,00
Батон нарезной обогашённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Итого за прием пищи:	800			24,17	25,34	111,98	707,50
Всего за день:				41,46	41,28	179,23	1185,58

Заведующий производством

Крибанова И.В. ф.и.

Утверждаю

Согласовано

Генеральный директор АО "Комбинат
социального питания Парголово"

Камедин А.В.



2025 г.



Директор

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 12-18 лет

30 04 2026 г

10 день

Наименование	Выход,	Технологи- ческая и нормативная документац ия /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологи- ческой карты	Белки	Жиры	Угле- воды.	Энергети- ческая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
Комплексный обед							
Салат "Мозайка"	100	ТТК	1.42	5,50	6,00	7,00	120,66
Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и сметаной	250/15/10	2008	76	9,85	7,20	15,06	178,80
Паста Болоньезе "по-школьному"	300	ТТК	9.41	11,31	15,15	41,85	296,35
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	ТТК	15.1	4,00	2,32	25,98	136,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	ТТК	15.4	4,80	2,55	30,60	138,00
Сок фруктовый (персиковый)	200	ТТК	13.14	1,00	0,20	15,00	76,00
Яблоко свежее	100	2011	338	0,40	0,40	9,80	44,40
Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	ТТК	16.3	5,92	5,08	9,38	107,56
Сдоба обыкновенная	75	ТТК	14.3	5,70	14,90	37,20	246,00
Итого за прием пищи:	1360			48,48	53,80	191,87	1343,77
Всего за день:				48,48	53,80	191,87	1343,77

Заведующий производством

Грибасова И.В.

СОГЛАСОВАНО

Директор



Ежедневное двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся 5-8 кадетских классах общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

30.04.2026 г

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептов/	№ рецептуры или технологической карты	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кка.
10 день							
Комплексный обед							
Салат из моркови	100	2021	21	1,20	6,00	11,20	104,00
Суп картофельный с фасолью	250	2024	104	5,60	4,30	19,10	138,00
Тефтели мясные (1-й вариант) с томатным соусом	120	2024	299	29,68	28,24	28,48	280,00
Макаронные изделия отварные	200	2024	356	7,07	20,60	92,43	503,33
Компот из смеси сухофруктов	200	2024	425	0,60	0,07	17,00	71,00
Булочка домашняя	50	2024	499	5,73	5,93	14,67	180,00
Печенье	35	2021	582	2,63	3,43	26,04	145,25
Мандарины	250	2008	9.8	2,00	0,50	18,75	87,50
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной из муки высшего сорта с микронутриентами	50	2021	576	3,75	1,45	25,70	130,50
Итого за прием пищи:	1315			62,34	71,30	277,25	1758,38
Всего за день:				62,34	71,30	277,25	1758,38

зав. прощв. Грибанова И.В. [подпись]



СОГЛАСОВАНО
Директор



Генеральный директор АО «ФЦКСиС» «Санкт-Петербургский филиал»
Камедин А.
18.12.2025

30 04 2026 г

Еженедельное 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

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

Зав. кафедрой Фриданова И.В. Фри