

Согласовано:
 Директор ГБОУ школы № 242
 Красносельского района Санкт-Петербурга

И.В. Фирса

Фирса И.В.

Утверждено:
 БриО генерального директора
 АО "КСП Красносельского района"



Лалин С.А.

МЕНЮ

2 неделя

8 день

12.05.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным		9,40	12,60	35,40	264,00	150/5	
крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Какао с молоком		1,50	0,58	10,28	52,20	20	
какао-порошок, молоко, сахар		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Батон обогащенный микронутриентами		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Батон обогащенный микронутриентами		3,50	3,13	16,25	107,50	125	
Мандарин свежий							
Мандарин свежий							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей		0,90	6,12	4,56	76,80	60	
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10	
Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками		8,80	8,30	11,48	116,60	100/30	
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		2,90	4,20	11,90	105,00	150	
Биточки (особые) с соусом томатным		2,90	4,20	11,90	105,00	150	
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Каша гречневая рассыпчатая		0,60	0,07	17,00	71,00	200	
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Компот из сухофруктов		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
компотная смесь из сухофруктов, сахар		4,13	1,60	28,27	143,55	55	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами							

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным		12,52	15,42	47,18	339,50	200/5	
крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		3,40	2,70	12,10	84,00	200	
Какао с молоком		1,50	0,58	10,28	52,20	20	
какао-порошок, молоко, сахар		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Батон обогащенный микронутриентами		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Батон обогащенный микронутриентами		3,50	3,13	16,25	107,50	125	
Мандарин свежий							
Мандарин свежий							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей		1,50	10,20	7,60	128,00	100	
картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10	
Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10	
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		8,80	8,30	11,48	116,60	100/30	
Биточки (особые) с соусом томатным		8,80	8,30	11,48	116,60	100/30	
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		3,48	5,04	14,28	126,00	180	
Каша гречневая рассыпчатая		3,48	5,04	14,28	126,00	180	
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная		0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Компот из сухофруктов		0,60	0,07	17,00	71,00	200	
компотная смесь из сухофруктов, сахар		4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70	
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70	
Батон обогащенный микронутриентами							

Главный технолог Горбатова А.А. *А.А. Горбатова*

Зав. производством _____

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 242
Красносельского района Санкт-Петербурга

И.В. Фирса

Фирса И.В.



ВРИО генерального директора
АО "ФССП Красносельского района"

Лапин С.А.

МЕНЮ

13.05.2026

2 неделя 9 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный <small>яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко</small>			11,12	10,50	26,33	234,31	150
Чай с сахаром <small>чай черный байховый черноплодовой, сахар</small>			0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с маслом <small>Батон обогащенный микроэлементами, масло сливочное</small>			1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Яблоко свежее <small>Яблоко свежее</small>			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье <small>Печенье</small>			2,25	2,94	22,32	124,50	30
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками <small>капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное</small>			0,60	3,72	3,60	50,40	60
Суп картофельный с крупой и рыбой <small>филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая</small>			3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
Плов из птицы <small>курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная</small>			14,20	17,10	25,20	311,00	240
Компот из свежих яблок <small>яблоки свежие, сахар, лимонная кислота</small>			0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами <small>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</small>			2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микроэлементами <small>Батон обогащенный микроэлементами</small>			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный <small>яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко</small>			14,83	14,00	35,10	312,41	200
Чай с сахаром <small>чай черный байховый черноплодовой, сахар</small>			0,10	0,00	7,00	29,00	200
Бутерброд с маслом <small>Батон обогащенный микроэлементами, масло сливочное</small>			1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Яблоко свежее <small>Яблоко свежее</small>			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье <small>Печенье</small>			2,25	2,94	22,32	124,50	30
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками <small>капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное</small>			1,00	6,20	6,00	84,00	100
Суп картофельный с крупой и рыбой <small>филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая</small>			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Плов из птицы <small>курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная</small>			16,57	19,95	29,40	362,83	280
Компот из свежих яблок <small>яблоки свежие, сахар, лимонная кислота</small>			0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами <small>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</small>			4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микроэлементами <small>Батон обогащенный микроэлементами</small>			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

А.А. Горбатова

Зав. производством

Согласовано:
 Директор ГБОУ школы № 242
 Красносельского района Санкт-Петербурга

И. В. Фирса

Фирса И.В.

Утверждено:
 Бриг генерального директора
 АО "КСД Красносельского района"



Лапин С.А.

МЕНЮ

2 неделя

10 день

14.05.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
<i>крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная</i>							
Кофейный напиток с молоком			3,80	2,90	11,90	89,00	200
<i>кофейный напиток, сахар, молоко</i>							
Бутерброд с сыром			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<i>Батон обогащенный микронутриентами, сыр</i>							
Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
<i>Апельсин свежий</i>							
Мармелад			0,03	0,00	23,82	96,30	30
<i>Мармелад</i>							

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной			0,84	3,66	4,56	54,60	60
<i>свекла, масло растительное, соль йодированная</i>							
Суп картофельный с курой			4,40	4,48	14,52	116,00	200/10
<i>картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе</i>							
Рагу из овощей и мяса			12,34	14,52	25,92	291,15	240
<i>Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная</i>							
Компот из кураги			1,00	0,06	17,20	73,00	200
<i>абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота</i>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>							

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			13,32	16,08	39,18	287,50	200/5
<i>крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная</i>							
Кофейный напиток с молоком			3,80	2,90	11,90	89,00	200
<i>кофейный напиток, сахар, молоко</i>							
Бутерброд с сыром			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
<i>Батон обогащенный микронутриентами, сыр</i>							
Апельсин свежий			0,90	0,20	8,10	37,80	100
<i>Апельсин свежий</i>							
Мармелад			0,03	0,00	23,82	96,30	30
<i>Мармелад</i>							

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной			1,40	6,10	7,60	91,00	100
<i>свекла, масло растительное, соль йодированная</i>							
Суп картофельный с курой			4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
<i>картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе</i>							
Рагу из овощей и мяса			14,40	16,94	30,24	339,68	280
<i>Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная</i>							
Компот из кураги			1,00	0,06	17,20	73,00	200
<i>абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота</i>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			5,25	2,03	35,98	182,70	70
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>							

Главный технолог

Горбатова А.А.

А.А. Горбатова

Зав. производством

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 242
Красносельского района Санкт-Петербурга

 Фирса И.В.

Утверждено:

ВРИО генерального директора
АО "КСП Красносельского района"



Лапин С.А.

МЕНЮ

15.05.2026

2 неделя 11 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана		13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат Столичный курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная		2,10	5,18	2,17	65,67	60
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, пшеница, сметана		4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,10	4,60	30,00	134,00	150
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана		16,81	18,30	51,80	437,55	200/15
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат Столичный курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная		3,50	8,63	3,62	109,45	100
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
Котлета рыбная с соусом томатным филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
Картофельное пюре картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Сок в ассортименте Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

 Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:

Директор ГБОУ школы № 242
Красносельского района Санкт-Петербурга

И.В. Фирса

Фирса И.В.

Утверждено:

ВРИО генерального директора
АО "КСЛ Красносельского района"



Лапин С.А.

МЕНЮ

16.05.2026

2 неделя 12 день

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Оладьи со сгущенным молоком			15,42	13,30	45,18	366,58	200/15
Мука пшеничная, яйца куриные, молоко, дрожжи, сахарный песок, соль йодированная, масло растительное, молоко сгущенное							
Чай с сахаром			0,10	0,00	7,00	29,00	200
Чай черный байховый черноплодовой, сахар							
Бутерброд с сыром			3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Батон обогащенный микроэлементами, сыр							
Мандарин свежий			0,80	0,20	7,50	35,00	100
Мандарин свежий							
Печенье			2,25	2,94	22,32	124,50	30
Печенье							

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками			1,00	6,20	6,00	84,00	100
Капуста квашеная, яблоки свежие, масло растительное							
Рассольник "Ленинградский" со сметаной			2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Хлебцы, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, пшеничный лист, соль йодированная, сметана							
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным			16,52	13,12	13,20	190,60	100/30
Филе куриное, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, сахар							
Рис припущенный			2,76	4,92	24,84	172,80	180
Крупа рисовая, соль, сливочное масло							
Компот из свежих яблок			0,15	0,14	19,90	82,00	200
Яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами							
Батон обогащенный микроэлементами			5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микроэлементами							

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством