



Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.



Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСИ Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

20.10.2025

2 неделя 7 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			10,48	9,77	25,89	235,98	150/5
Чай с сахаром и лимоном			0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат "Свеколка"			4,80	6,06	9,12	110,40	60
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной			4,65	5,70	6,48	95,80	200/10/5
Котлета рыбная Любительская			9,18	6,84	8,64	99,00	90
Картофельное пюре			3,10	5,30	20,30	141,00	150
Напиток из плодов шиповника			0,20	0,30	22,30	103,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			13,52	12,60	33,40	322,10	200/5
Чай с сахаром и лимоном			0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат "Свеколка"			8,00	10,10	15,20	184,00	100
Щи из свежей капусты с картофелем, курой и сметаной			5,14	6,07	8,22	107,90	250/10/5
Котлета рыбная Любительская			10,20	7,60	9,60	110,00	100
Картофельное пюре			5,72	6,36	24,36	169,50	180
Напиток из плодов шиповника			0,20	0,30	22,30	103,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством



Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.



Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 8 день

21.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным							
Крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			5,50	6,20	28,60	161,00	150/5
Какао с молоком							
Какао-порошок, молоко, сахар			4,50	4,35	12,50	107,20	200
Бутерброд с маслом							
Батон обогащенный, масло сливочное			2,40	4,43	14,60	107,90	30/5
Мандарин свежий							
Мандарин свежий			0,81	0,31	11,54	52,00	100
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке							
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке			6,60	6,00	19,50	158,00	200

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота			0,72	3,12	5,70	54,00	60
Суп картофельный с горохом, курой и с гренками							
Картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, батон			8,89	5,11	26,73	189,50	200/10/15
Биточки (особые)							
Говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная			13,32	17,82	10,62	257,40	90
Макаронные отварные с овощами							
Макаронные изделия, лук репчатый, морковь, зеленый горошек, томат-пюре, масло растительное, соль йодированная			5,10	3,53	26,25	157,50	150
Компот из сухофруктов							
Компотная смесь из сухофруктов, сахар			0,50	0,00	19,80	81,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный			1,65	0,57	13,10	64,35	30

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша манная молочная с маслом сливочным							
Крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная			7,27	8,20	37,83	212,94	200/5
Какао с молоком							
Какао-порошок, молоко, сахар			4,50	4,35	12,50	107,20	200
Бутерброд с маслом							
Батон обогащенный, масло сливочное			2,40	4,43	14,60	107,90	30/5
Мандарин свежий							
Мандарин свежий			0,81	0,31	11,54	52,00	100
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке							
Молочный коктейль в индивидуальной упаковке			6,60	6,00	19,50	158,00	200

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
Капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота			1,20	5,20	9,50	90,00	100
Суп картофельный с горохом, курой и с гренками							
Картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, батон			10,17	6,01	29,21	231,61	250/10/15
Биточки (особые)							
Говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная			14,80	19,80	11,80	286,00	100
Макаронные отварные с овощами							
Макаронные изделия, лук репчатый, морковь, зеленый горошек, томат-пюре, масло растительное, соль йодированная			6,12	4,23	31,50	189,00	180
Компот из сухофруктов							
Компотная смесь из сухофруктов, сахар			0,50	0,00	19,80	81,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством



Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.



Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 9 день

22.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным			7,91	9,42	13,84	184,11	150/5
крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная							
Кофейный напиток с молоком			3,80	3,50	15,68	109,40	200
кофейный напиток, сахар, молоко							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
Печенье							
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)			0,84	6,06	3,96	73,80	60
картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная							
Суп картофельный с крупой и рыбой			5,28	3,73	16,46	120,87	200/10
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая							
Ёжики мясные			13,14	7,16	13,73	172,13	90
мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная							
Рагу овощное (3-й вариант)			4,20	8,20	15,70	153,60	150
картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар							
Компот из свежих яблок			0,20	0,20	27,90	114,00	200
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным			10,46	12,46	18,30	243,50	200/5
крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная							
Кофейный напиток с молоком			3,80	3,50	15,68	109,40	200
кофейный напиток, сахар, молоко							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
Печенье							
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)			1,40	10,10	6,60	123,00	100
картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная							
Суп картофельный с крупой и рыбой			6,02	4,45	20,38	146,11	250/10
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая							
Ёжики мясные			14,60	7,96	15,26	191,26	100
мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная							
Рагу овощное (3-й вариант)			5,04	9,84	18,84	184,32	180
картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар							
Компот из свежих яблок			0,20	0,20	27,90	114,00	200
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40
Батон обогащенный							

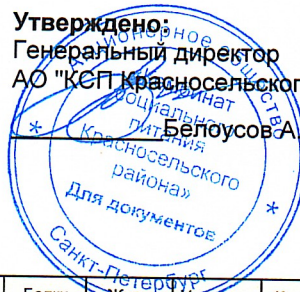
Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством



Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОИИ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.



МЕНЮ

2 неделя 10 день

23.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный							
яйцо куриное, соль йодированная, масло сливочное, молоко			13,14	14,16	21,84	249,00	150
Чай с сахаром							
чай черный байховый черноплодовой, сахар			0,20	0,00	6,50	26,80	200
Бутерброд с сыром							
батон, сыр			4,54	3,17	14,64	105,25	30/10
Апельсин свежий							
Апельсин свежий			1,35	0,30	12,15	64,50	150
Мармелад							
Мармелад			0,04	0,00	12,79	112,35	35
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты							
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная			1,56	5,70	2,94	48,00	60
Суп картофельный с курой							
картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе			4,20	8,29	10,56	120,56	200/10
Плов из птицы							
филе куриное, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			20,85	15,18	45,57	366,33	250
Компот из кураги							
абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота			1,00	0,10	34,20	142,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный							
яйцо куриное, соль йодированная, масло сливочное, молоко			15,80	18,75	32,71	332,25	200
Чай с сахаром							
чай черный байховый черноплодовой, сахар			0,20	0,00	6,50	26,80	200
Бутерброд с сыром							
батон, сыр			4,54	3,17	14,64	105,25	30/10
Апельсин свежий							
Апельсин свежий			1,35	0,30	12,15	64,50	150
Мармелад							
Мармелад			0,04	0,00	12,79	112,35	35
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты							
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная			2,62	9,50	4,90	80,00	100
Суп картофельный с курой							
картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе			4,72	10,02	13,20	145,40	250/10
Плов из птицы							
филе куриное, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			22,52	12,08	49,21	395,64	270
Компот из кураги							
абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота			1,00	0,10	34,20	142,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:
И.О. директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.

Утверждено:
Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Беллусов А.В.

2 неделя 11 день

МЕНЮ
24.10.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйца куриные, сухари панировочные,			16,60	13,70	37,70	332,00	140/20
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон			0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Яблоко свежее Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый						
Огурец соленый	0,48	0,06	1,02	6,60	60	
Борщ с капустой, картофелем, курой и сметаной						
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, сметана	4,55	5,31	9,46	104,80	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	8,16	9,06	10,92	157,80	60/30	
Картофельное пюре с зеленым горошком						
картофель, молоко, масло сливочное, горошек зеленый консервированный, соль йодированная	6,83	9,07	26,04	192,45	150	
Сок в ассортименте						
Сок в ассортименте	0,00	0,00	22,00	88,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	1,78	0,50	20,70	94,40	45	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный	1,65	0,57	13,10	64,35	30	

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		134,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйца куриные, сухари панировочные,			20,75	17,13	47,13	415,00	180/20
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон			0,30	0,00	6,70	27,90	200/5
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Яблоко свежее Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год	201,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый <i>Огурец соленый</i>	0,80	0,10	1,70	11,00	100	
Борщ с капустой, картофелем, курой и сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе, сметана	5,89	6,61	11,92	125,10	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	12,06	12,84	15,42	225,60	90/30	
Картофельное пюре с зеленым горошком картофель, молоко, масло сливочное, горошек зеленый консервированный, соль йодированная	8,20	9,68	31,25	230,94	180	
Сок в ассортименте Сок в ассортименте	0,00	0,00	22,00	88,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	2,37	0,66	27,60	126,00	60	
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный	2,19	0,75	17,42	85,60	40	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством



Согласовано:

И.О. директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.



Утверждено:

Генеральный директор
АО "КСД Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

2 неделя 12 день

25.10.2025

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		114,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"							
крупка рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная			13,52	12,60	33,40	322,10	200/5
Чай с сахаром							
чай черный байховый чернolistовой, сахар			0,20	0,00	6,50	26,80	200
Бутерброд с маслом							
батон обогащенный, масло сливочное			2,40	4,43	14,60	107,90	30/5
Мандарин свежий							
Мандарин свежий			0,81	0,31	11,54	52,00	100
Печенье							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		171,00	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)							
капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота			1,20	5,20	9,50	90,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной							
картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, сметана			2,81	4,97	17,32	124,90	250/5
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным							
филе куриное, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, молоко, мука пшеничная, сахар			17,34	14,64	17,28	270,00	90/30
Рис отварной							
рис, соль, сливочное масло			4,40	7,60	39,40	244,00	180
Компот из свежих яблок							
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота			0,20	0,20	27,90	114,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством