

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 167

Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

2 день

01.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макаронны отварные с сыром						
макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное	12,78	15,69	43,81	304,44	150/15	
Чай с сахаром						
чай черный байховый черноплодовой, сахар	0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Батон обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами	1,50	0,58	10,28	52,20	20	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	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
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная	0,72	6,06	3,54	72,00	60	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной						
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная	4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5	
Минтай, запеченный под белым соусом						
филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр	11,80	3,40	2,80	92,00	100	
Рис отварной						
крупа рисовая, соль, сливочное масло	2,70	6,80	33,10	205,00	150	
Компот из сухофруктов						
компотная смесь из сухофруктов, сахар	0,60	0,07	17,00	71,00	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	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)						
картофель, свекла, морковь, огурцы соленные, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная	1,20	10,10	5,90	120,00	100	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной						
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная	4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5	
Минтай, запеченный под белым соусом						
филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр	11,80	3,40	2,80	92,00	100	
Рис отварной						
крупа рисовая, соль, сливочное масло	3,24	8,16	39,72	246,00	180	
Мандарин свежий						
Мандарин свежий	0,80	0,20	7,50	35,00	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	
Пряники						
Пряники	11,90	15,70	62,00	366,00	100	
Компот из сухофруктов						
компотная смесь из сухофруктов, сахар	0,60	0,07	17,00	71,00	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 СОШ № 167

Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

01.09.2026

1 неделя

2 день

1 неделя		2 день		01.03.2026			
Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Макаронные изделия с сыром		12,78	15,69	43,81	304,44	150/15	
макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		0,10	0,00	7,00	29,00	200	
Чай с сахаром		1,50	0,58	10,28	52,20	20	
чай черный байховый, чернопистовой, сахар		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
Батон обогащенный микронутриентами		3,50	3,13	16,25	107,50	125	
Батон обогащенный микронутриентами							
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
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)		0,72	6,06	3,54	72,00	60	
картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной		11,80	3,40	2,80	92,00	100	
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		2,70	6,80	33,10	205,00	150	
Минтай, запеченный под белым соусом		0,60	0,07	17,00	71,00	200	
филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		2,72	0,52	15,92	79,20	40	
Рис отварной		4,13	1,60	28,27	143,55	55	
крупа рисовая, соль, сливочное масло							
Компот из сухофруктов							
компотная смесь из сухофруктов, сахар							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами							
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)		1,20	10,10	5,90	120,00	100	
картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5	
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной		11,80	3,40	2,80	92,00	100	
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		3,24	8,16	39,72	246,00	180	
Минтай, запеченный под белым соусом		0,80	0,20	7,50	35,00	100	
филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр							
Рис отварной							
крупа рисовая, соль, сливочное масло							
Мандарин свежий							
Мандарин свежий							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125	
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							
Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100	
Пряники		0,60	0,07	17,00	71,00	200	
Компот из сухофруктов							
компотная смесь из сухофруктов, сахар		4,08	0,78	23,88	118,80	60	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70	
Батон обогащенный микронутриентами							

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 167

Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

3 день

02.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,10	9,44	40,00	231,00	150/5
Чай с сахаром и лимоном чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашенной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,96	3,06	4,86	51,00	60
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		1,86	3,85	12,47	92,60	200/5
Рагу из птицы Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,52	16,45	25,53	313,89	240
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашенной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) капуста квашенная, сахар, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		1,60	5,10	8,10	85,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Рагу из птицы Курица, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		18,11	19,19	29,79	366,20	280
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Печенье Печенье		10,89	11,80	72,40	415,00	100
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	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 СОШ № 167



Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"


Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

4 день

03.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		11,12	10,50	26,33	234,31	150
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	2,90	11,90	89,00	200
Бутерброд с маслом Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное		1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Мармелад Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное	0,90	6,12	4,56	76,80	60	
Борщ с капустой, картофелем, курой и со сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, курица, сметана	3,94	6,09	9,71	109,40	200/10/5	
Печень по-строгановски печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста	8,89	6,12	6,83	124,33	100	
Макаронные изделия отварные макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная	5,30	4,20	25,00	190,00	150	
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	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	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат «Степной» из разных овощей картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное	1,50	10,20	7,60	128,00	100	
Борщ с капусты, картофелем, курой и со сметаной свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, курица, сметана	4,28	6,87	12,09	127,20	250/10/5	
Печень по-строгановски печень говяжья, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста	8,89	6,12	6,83	124,33	100	
Макаронные изделия отварные макаронные изделия, масло сливочное, соль йодированная	6,36	5,04	30,00	228,00	180	
Апельсин свежий Апельсин свежий	0,90	0,20	8,10	37,80	100	
Вафли Вафли	13,50	18,30	62,50	529,00	100	
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота	1,00	0,06	17,20	73,00	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 СОШ № 167

Чупина Н.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

5 день

04.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Пудинг из творога со сгущенным молоком						
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана, изюм, масло растительное	13,58	14,46	41,01	341,27	150/10	
Чай с сахаром						
чай черный байховый черноплодовой, сахар	0,10	0,00	7,00	29,00	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 из белокочанной капусты						
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная	0,96	3,06	5,64	54,00	60	
Суп картофельный с фасолью и птицей						
курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная	6,96	5,76	15,32	141,60	200/10	
Гуляш из отварного мяса						
говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная	8,20	8,10	10,00	205,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная	2,90	4,20	11,90	105,00	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	1,50	28,27	143,55	55	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокочанной капусты						
капуста белокочанная свежая, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная	1,60	5,10	9,40	90,00	100	
Суп картофельный с фасолью и птицей						
курица, фасоль, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная	8,08	6,62	19,14	169,20	250/10	
Гуляш из отварного мяса						
говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль йодированная	8,20	8,10	10,00	205,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая						
крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная	3,48	5,04	14,28	126,00	180	
Яблоко свежее						
Яблоко свежее	0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Пряники						
Пряники	11,90	15,70	62,00	366,00	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	
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

Кибенко Н.Г.

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 167


Чупина Н.А.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"


Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

7 день

07.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным крупка пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная	10,95	12,34	35,30	273,00	150/5	
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	
Молоко в индивидуальной упаковке Молоко в индивидуальной упаковке	5,80	6,40	9,40	120,00	200	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<i>Огурец соленый</i>		0,49	0,05	1,04	7,64	60
<i>Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной</i>						
птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная	3,94	6,09	6,75	98,20	200/10/5	
<i>Рыба запеченная</i>		12,02	14,80	8,40	296,00	100
филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное						
<i>Рис с овощами</i>						
Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное	3,10	4,60	30,00	134,00	150	
<i>Напиток из плодов шиповника</i>		0,60	0,00	10,30	44,00	200
плоды шиповника сушеные, сахар						
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</i>		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
<i>Батон обогащенный микронутриентами</i>		4,13	1,60	28,27	143,55	55
Батон обогащенный микронутриентами						

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый		0,82	0,09	1,73	12,73	100
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана, соль йодированная		4,28	6,87	8,39	113,20	250/10/5
Рыба запеченная филе рыбы, мука пшеничная, соль йодированная, масло растительное		12,02	14,80	8,40	296,00	100
Рис с овощами Крупа рисовая, морковь, лук репчатый, соль, кукуруза консервированная, горошек консервированный, масло растительное		3,72	5,52	33,00	160,80	180
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Молоко в индивидуальной упаковке		5,80	6,40	9,40	120,00	200
Напиток из плодов шиповника плоды шиповника сушеные, сахар		0,60	0,00	10,30	44,00	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 СОШ № 167



Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

8 день

08.09.2026

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
круп манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная						
Какао с молоком		3,40	2,70	12,10	84,00	200
какао-порошок, молоко, сахар						
Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
Батон обогащенный микронутриентами						
Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Мандарин свежий						
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
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 витаминный (1-й вариант)		0,72	3,12	6,54	57,00	60
капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота						
Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон						
Биточки (особые) с соусом томатным		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар						
Каша гречневая рассыпчатая		2,90	4,20	11,90	105,00	150
круп гречневая, масло сливочное, соль йодированная						
Компот из сухофруктов		0,60	0,07	17,00	71,00	200
компотная смесь из сухофруктов, сахар						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55
Батон обогащенный микронутриентами						

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат витаминный (1-й вариант)		1,20	5,20	10,90	95,00	100
капуста белокочанная свежая, яблоки свежие, морковь, масло растительное, сахар, соль, лимонная кислота						
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						
Биточки (особые) с соусом томатным		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар						
Каша гречневая рассыпчатая		3,48	5,04	14,28	126,00	180
круп гречневая, масло сливочное, соль йодированная						
Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Мандарин свежий						
Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
Пряники						
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%						
Компот из сухофруктов		0,60	0,07	17,00	71,00	200
компотная смесь из сухофруктов, сахар						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микронутриентами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 167



Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

9 день

09.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Омлет натуральный			11,12	10,50	26,33	234,31	150
яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко							
Чай с сахаром			0,10	0,00	7,00	29,00	200
чай черный байховый черноплодовой, сахар							
Бутерброд с маслом			1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Яблоко свежее							
Печенье			2,25	2,94	22,32	124,50	30
Печенье							

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками			0,60	3,72	3,60	50,40	60
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное							
Суп картофельный с крупой и рыбой			3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая							
Плов из птицы			14,20	17,10	25,20	311,00	240
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная							
Компот из свежих яблок			0,15	0,14	19,90	82,00	200
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55
Батон обогащенный микронутриентами							

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками			1,00	6,20	6,00	84,00	100
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное							
Суп картофельный с крупой и рыбой			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая							
Плов из птицы			16,57	19,95	29,40	362,83	280
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Яблоко свежее							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
Вафли							
Компот из свежих яблок			0,15	0,14	19,90	82,00	200
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микронутриентами							

Главный технолог

Горбатова А.А.



Зав. производством



Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 167

Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

10 день

10.09.2026

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" крупа рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная		10,00	13,10	29,40	225,00	150/5
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	2,90	11,90	89,00	200
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Мармелад Мармелад		0,03	0,00	23,82	96,30	30

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

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из свеклы отварной свекла, масло растительное, соль йодированная		1,40	6,10	7,60	91,00	100
Суп картофельный с курой картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, куриное филе		4,88	5,02	18,14	137,20	250/10
Рагу из овощей и мяса Говядина, картофель, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		14,40	16,94	30,24	339,68	280
Бутерброд с сыром Батон обогащенный микронутриентами, сыр		3,80	3,53	10,28	88,20	20/10
Апельсин свежий Апельсин свежий		0,90	0,20	8,10	37,80	100
Печенье Печенье		10,89	11,80	72,40	415,00	100
Компот из кураги абрикосы сушеные, сахар, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	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 СОШ № 167

Чупина Н.А.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

11 день

11.09.2026

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, яйца куриные, сухари панировочные.	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 из моркови морковь, сахар, масло растительное	0,72	3,60	2,40	62,40	60	
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	4,26	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	

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови		1,20	6,00	4,00	104,00	100
морковь, сахар, масло растительное						
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана						
Котлета рыбная с соусом томатным		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар						
Картофельное пюре		3,72	5,52	33,00	160,80	180
картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная						
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
Яблоко свежее						
Пряники		11,90	15,70	62,00	366,00	100
Пряники						
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%						
Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	200
Сок в ассортименте						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами						
Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70
Батон обогащенный микронутриентами						

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством