

Согласовано
Директор БОУ школы № 391



Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

28.09.2026

1 неделя

1 день

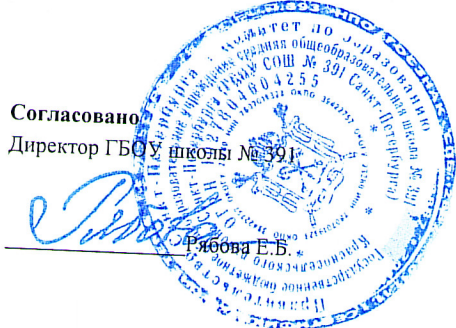
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)							
Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное		0,80	5,10	1,90	57,00	100	
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой							
картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица		5,18	4,92	18,94	141,20	250/10	
Голубцы ленивые							
капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,58	18,90	41,30	402,50	280	
Яблоко свежее							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Вафли							
Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100	
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 школы № 391



Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

20.09.2026

1 неделя

2 день

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	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано

Директор ГБОУ школы № 391

Рябова Е.Б.



Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

30.09.2026

1 неделя

3 день

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 школы № 391



Рыкова Е.Б.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

01.10.2026

1 неделя

4 день

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 капустой, 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 школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

02.10.2026

1 неделя

5 день

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		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10	
Гуляш из отварного мяса							
говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль		8,20	8,10	10,00	205,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая							
крупка 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

Согласовано

Директор ГБОУ школы № 391



Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

05.10.2026

2 неделя

7 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый							
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							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Вафли							
Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100	
Молоко в индивидуальной упаковке							
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 школы №391



Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

06.10.2026

2 неделя

8 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	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	10,90	95,00	100
Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон			9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
Биточки (особые) с соусом томатным говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар			8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная			3,48	5,04	14,28	126,00	180
Мандарин свежий Мандарин свежий			0,80	0,20	7,50	35,00	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
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

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством

Согласовано

Директор ГБОУ школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ *

07.10.2026

2 неделя

9 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное			1,00	6,20	6,00	84,00	100
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Плов из птицы курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			16,57	19,95	29,40	362,83	280
Яблоко свежее Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
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 школы № 391

Рябова Е.Б.



Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

08.10.2026

2 неделя

10 день

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 школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

09.10.2026

2 неделя

11 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови							
морковь, сахар, масло растительное		1,20	6,00	4,00	104,00	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	
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

Согласовано

Директор ГБОУ школы № 391

Рябова Е.Б.

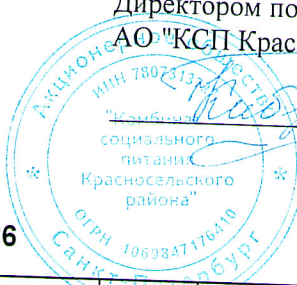


Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

12.10.2026

1 неделя

1 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из соленых огурцов с луком (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)							
Огурец соленый, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное			0,80	5,10	1,90	57,00	100
Суп картофельный с макаронными изделиями и курой							
картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, курица		5,18	4,92	18,94	141,20	250/10	
Голубцы ленивые							
капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль йодированная		15,58	18,90	41,30	402,50	280	
Яблоко свежее							
Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100	
Вафли							
Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100	
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 школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

2 день

13.10.2026

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 соленые, 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 школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

14.10.2026

1 неделя

3 день

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 школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

1 неделя

4 день

15.10.2026

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 капустой, 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 ТБОУ школы № 391

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

16.10.2026

1 неделя

5 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из белокачанной капусты							
капуста белокачанная 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		8,08	6,62	19,14	169,20	250/10	
Гуляш из отварного мяса							
говядина, масло растительное, лук репчатый, томат-паста, мука пшеничная, соль		8,20	8,10	10,00	205,00	100	
Каша гречневая рассыпчатая							
крупка 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

Согласовано
Директор ГБОУ школы № 391

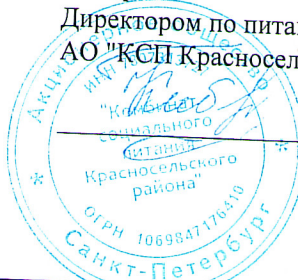
Рябова Е.Б.



Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

2 неделя

7 день

19.10.2026

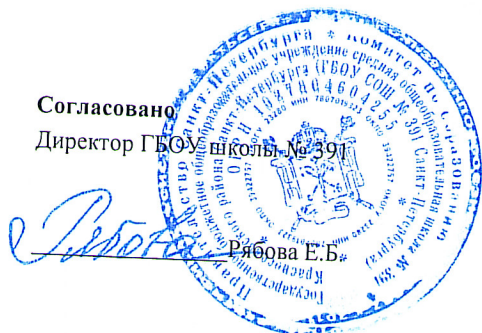
Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Огурец соленый							
Огурец соленый			0,82	0,09	1,73	12,73	100
Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной							
птица, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, 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							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
Молоко в индивидуальной упаковке							
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

Горбатова А.А.

Главный технолог _____

Зав. производством _____

Согласовано
Директор ГБОУ школы № 391



Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

8 день

20.10.2026

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	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	10,90	95,00	100
Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон			9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
Биточки (особые) с соусом томатным говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар			8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
Каша гречневая рассыпчатая крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная			3,48	5,04	14,28	126,00	180
Мандарин свежий Мандарин свежий			0,80	0,20	7,50	35,00	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
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 школы № 391

Рябова Е.Б.

Рябова Е.Б.

Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП Красносельского района"

Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

21.10.2026

2 неделя

9 день

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками							
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное			1,00	6,20	6,00	84,00	100
Суп картофельный с крупой и рыбой							
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая			4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
Плов из птицы							
курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная			16,57	19,95	29,40	362,83	280
Яблоко свежее							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Вафли							
Вафли			13,50	18,30	62,50	529,00	100
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 школы № 391



Рябова Е.Б.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"



Кибенко Н.Г.

МЕНЮ

2 неделя

10 день

22.10.2026

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 школы № 391



Рякова Е.Б.



Утверждено:

Директором по питанию

АО "КСП-Красносельского района"

Кибенко Н.Г.



МЕНЮ

2 неделя

11 день

23.10.2026

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из моркови							
морковь, сахар, масло растительное		1,20	6,00	4,00	104,00	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	
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