



СОГЛАСОВАНО

Директор

*С.А.*  
2025 г.



Генеральный директор ПАО «Парголово»  
Камелин А.В.  
2025 г.

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

*02.02.2026*

День: Понедельник  
Порций: 2

Год наб.оборотник а	№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.5	Огурец солёный порционно	100	0,80	0,10	2,00	11,00
ТТК	2.4	Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	9,75	3,87	12,62	136,50
ТТК	10.23	Пазлы с курицей	300	10,25	21,37	45,11	431,67
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
2008	442	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	19,80	86,00
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
2011	338	Мандарин свежий	100	0,80	0,10	7,50	38,00
ТТК	14.3	Сдоба обыкновенная	75	5,70	14,90	37,20	246,00
			1245				
Итого за день				41,20	47,91	185,71	1310,17

Заведующий производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО

Директор

*С. А.*  
2025 г.



Генеральный директор АО ИКОП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.



Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 7 Вторник

Неделя: 2

03.02.2026

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.47	Салат витаминный	100	1,20	5,33	7,66	87,00
2008	98/228	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	7,12	2,88	19,60	132,40
ТТК	9.15	Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	100/20	7,91	10,65	10,67	170,08
ТТК	4.18	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	4,80	6,13	13,86	129,86
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	13.1	Напиток из шиповника	200	0,20	0,20	20,10	87,80
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ТТК	14.2	Булочка "домашняя"	100	7,20	10,80	49,80	300,60
			1400				
Итого за день				43,55	46,34	197,45	1333,70

Заведующий производством

*С. А.*

СОГЛАСОВАНО

Директор

*[Signature]*  
2025 г.



Генеральный директор АО «СЛП «Парголово»



Камедин А.В.

2025 г.

ТВЕРЖДАЮ

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

04.02.2026

День: 8 Среда

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рец.	Прим. пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
2011	52	Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2,80	6,40	4,33	90,66
2012	64	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	5,10	6,00	10,90	112,10
ТТК	9.40	Печень по-строгановски	120	10,70	12,13	6,36	194,30
2024	192 н	Булгур с овощами	200	6,80	3,60	42,70	238,66
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.1	Компот из свежих яблок	200	0,20	0,20	20,10	87,80
2011	338	Груша свежая	100	0,40	0,30	10,30	47,00
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
ТТК	12.3	Пряник	60	3,60	1,80	46,80	201,60
			1265				
Итого за день				42,50	37,80	202,97	1333,12

Заведующий производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО

Директор

*[Handwritten signature]*

2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

Генеральный директор АО "КСИ Парголово"



2025 г.

*05.02.2026*

День: Четверг

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рец.	Принем пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТГК	1.42	Салат "Мозайка"	100	5,50	6,00	7,00	120,66
2008	76	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и	250/15/10	9,85	7,20	15,06	178,80
ТГК	9.41	Паста Болоньезе "по-школьному"	300	11,31	15,15	41,85	296,35
ТГК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроулучриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТГК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроулучриентами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТГК	13.14	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,20	15,00	76,00
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТГК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ТГК	14.3	Сдоба обыкновенная	75	5,70	14,90	37,20	246,00
			1360				
Итого за день				48,48	53,80	191,87	1343,77

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*

СОГЛАСОВАНО  
 Директор \_\_\_\_\_  
 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор АО «АСТКСИ «Парголово»  
 Камедин А.В.  
 2025 г.

Циклическое сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

06.02.2026

День: 10 Пятница

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			
				Б	Ж	У	
Обед							
2008	40	Салат из квашеной капусты	100	1,60	5,10	7,70	83,00
2012	81/116	Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	6,20	4,40	20,75	147,40
ТТК	9.16	Жаркое по-домашнему со свиной	300	15,62	18,67	29,00	346,71
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.4	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	23,50	97,20
2011	338	Апельсин свежий	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
ТТК	12.1	Зефир витаминизированный	35	0,63	0,10	28,20	101,60
			1205				
Итого за день				38,45	35,94	178,73	1179,91

Заведующий производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Камелин А.В.*



Генеральный директор АО «КСИ "Питание"



Камелин А.В.

2025 г.

Циклическое суточное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

09.02.2026

День: 1 Понедельник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Принем пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.5	Огурец солёный порционно	100	0,80	0,10	2,00	11,00
2012	72	Щи по-уральски с крупой и курицей, со сметаной	250/15/10	3,00	4,53	13,20	147,10
ТТК	9.38	Гуляш	100	11,24	12,30	8,40	214,20
ТТК	4.18	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	4,80	6,13	13,86	129,86
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
2008	442	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	19,80	86,00
2011	338	Мандарин свежий	100	0,80	0,10	7,50	38,00
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ТТК	14.1	Плюшка "Московская"	100	8,62	14,40	61,65	329,80
			1385				
Итого за день				44,98	47,71	192,37	1337,52

Заведующий производством

*С.В.*

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Копеева* А



Генеральный директор АО «КСИ «Парголово»

Камедин А.В.

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

10.02.2026

День: 2 Вторник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рецеп.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.6	Салат из свежей капусты с огурцом	100	1,02	5,30	4,36	88,50
2008	76	Борщ с капустой и картофелем, отварной говяди	250/10/10	5,32	7,10	14,40	159,70
ТТК	9.7	Шницель рубленый мясной	100	8,22	11,66	4,04	147,90
2008	331	Макаронные изделия отварные	200	6,50	6,40	39,50	254,40
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.4	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	23,50	97,20
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
			1180				
Итого за день				34,96	38,33	157,08	1153,10

Заведующий производством

*С.И.*

СОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор АО "КСИ" "Парголово"



УТВЕРЖДАЮ

АО "КСИ" "Парголово"

Камелин А.В.

2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 3 Среда

Неделя: 1

11.02.2026

Год изд. сборника	№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
2008	40	Салат из квашеной капусты	100	1,60	5,10	7,70	83,00
2012	81/116	Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	6,20	4,40	20,75	147,40
ТТК	10.22	Котлета рубленая из филе куриного	100	10,93	6,22	9,94	160,83
ТТК	4.19	Ризотто (рис с овощами)	200	3,86	9,90	22,74	195,60
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.1	Компот из свежих яблок	200	0,20	0,20	20,10	87,80
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
2011	338	Груша свежая	100	0,40	0,30	10,30	47,00
ТТК	14.2	Булочка "домашняя"	100	7,20	10,80	49,80	300,60
			1370				
Итого за день				45,11	46,87	207,29	1403,79

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*

СОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор АО «КСИ» "Парголово"



Намзлин А.В.

2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

12.02.2026

День: 4 четверг

Неделя: 1

Год инд. сборник	№ рец.	Прим. пицц, наименования блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
2011	52/209	Салат из свеклы с яйцом	80/20	3,55	8,75	4,50	125,00
2012	82	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	250/10	4,40	2,90	16,15	125,70
ТТК	8.8	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	100/20	9,12	7,54	9,78	143,50
2008	333	Картофель отварной	200	3,83	7,06	27,10	187,10
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.14	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,20	15,00	76,00
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
ТТК	14.1	Плюшка "Московская"	100	8,62	14,40	61,65	329,80
			1290				
Итого за день				43,82	48,62	205,46	1392,50

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Камедин А.В.* А

2025 г.



Генеральный директор АО "КСР" "Панголово"



2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

13.02.2026

День: 5 Пятница

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рецепта	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ГТК	1,49	Винегрет овощной	100	1,40	8,20	6,66	110,66
2008	91	Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	250/10/5	4,70	7,00	28,30	170,80
ГТК	9,17	Голубцы ленивые	300	17,14	14,40	27,96	310,37
ГТК	15,1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ГТК	15,4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ГТК	13,13	Напиток из протёртой брусники	200	0,50	0,10	24,10	95,20
2011	338	Апельсин свежий	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ГТК	16,3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ГТК	14,3	Сдоба обыкновенная	75	5,70	14,90	37,20	246,00
			1350				
Итого за день				45,06	54,75	198,28	1357,59

Заведующий производством

*Евф.*



Согласовано

Директор

*С.А.*

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ФГБУ «Парголово»

«Парголово»

Камелин А.В.

2025 г.

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для представления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

*16.02.2026*

Дни:

6 Понедельник

Недели:

2

Год изд. сборник	№ рец.	Прим. пища, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.5	Огурец солёный порционно	100	0,80	0,10	2,00	11,00
ТТК	2.4	Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	9,75	3,87	12,62	136,50
ТТК	10.23	Пазлы с курицей	300	10,25	21,37	45,11	431,67
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащённый микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
2008	442	Сок фруктовый (яблочный)	200	1,00	0,20	19,80	86,00
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
2011	338	Мандарин свежий	100	0,80	0,10	7,50	38,00
ТТК	14.3	Сдоба обыкновенная	75	5,70	14,90	37,20	246,00
			1245				
Итого за день				41,20	47,91	185,71	1310,17

Заведующий производством

*С.А.*

СОГЛАСОВАНО  
 Директор \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ С. А.  
 \_\_\_\_\_ 2025 г.

Генеральный директор АО «КОС» "Парголово"  
 \_\_\_\_\_ Камедин А.В.  
 \_\_\_\_\_ 2025 г.

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

17.02.2026

Дни: Вторник  
 Недели: 2

Год изд. сборника	№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.47	Салат витаминный	100	1,20	5,33	7,66	87,00
2008	98/228	Суп рыбный с картофелем и перловой крупой	250/20	7,12	2,88	19,60	132,40
ТТК	9.15	Гёфтели мясные в соусе сметанном с томатом	100/20	7,91	10,65	10,67	170,08
ТТК	4.18	Каша гречневая рассыпчатая "по-домашнему"	200	4,80	6,13	13,86	129,86
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	13.1	Напиток из шиповника	200	0,20	0,20	20,10	87,80
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ТТК	14.2	Булочка "домашняя"	100	7,20	10,80	49,80	300,60
			1400				
Итого за день				43,55	46,34	197,45	1333,70

Заведующий производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Директор

*[Handwritten signature]*  
2025 г.



Генеральный директор АО «КСИ «Парголово»

Камелин А.В.

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Циклическое двухдневное сбалансированное меню рационов горячего питания (Компьютерный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 8 Среда

Неделя: 2

18.02.2026

Год изд. сборника	№ рсц.	Приним пищи, наименование блюд	Масса порция	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
2011	52	Салат из свёклы отварной с подсолнечным маслом	100	2,80	6,40	4,33	90,66
2012	64	Суп из овощей с курицей отварной и сметаной	250/15/10	5,10	6,00	10,90	112,10
ТТК	9,40	Печень по-строгановски	120	10,70	12,13	6,36	194,30
2024	192 н	Булгур с овощами	200	6,80	3,60	42,70	238,66
ТТК	15,1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15,4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13,1	Компот из свежих яблок	200	0,20	0,20	20,10	87,80
2011	338	Груша свежая	100	0,40	0,30	10,30	47,00
ТТК	16,1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
ТТК	12,3	Пряник	60	3,60	1,80	46,80	201,60
			1265				
Итого за день				42,50	37,80	202,97	1333,12

Заведующий производством

*[Handwritten signature]*

СОГЛАСОВАНО  
 Директор К.А. [подпись]  
 19.02.2025 г.

ТВЕРЖДАЮ  
 Генеральный директор АО «КСИ Парголово»  
Камелин А.В.  
 19.02.2025 г.

Цикл в течение двух недель в виде сбалансированного меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

19.02.2026

День: Четверг  
 Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рецепта	Принем пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.42	Салат "Мозайка"	100	5,50	6,00	7,00	120,66
2008	76	Борщ с капустой, картофелем, курой отварной и	250/15/10	9,85	7,20	15,06	178,80
ТТК	9.41	Паста Болоньезе "по-школьному"	300	11,31	15,15	41,85	296,35
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроулучриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроулучриентами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.14	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,20	15,00	76,00
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ТТК	14.3	Сдоба обыкновенная	75	5,70	14,90	37,20	246,00
			1360				
Итого за день				48,48	53,80	191,87	1343,77

Заведующий производством [подпись]

СОГЛАСОВАНО  
 Директор \_\_\_\_\_  
 2025 г.

Генеральный директор АО «АСТКОС» «Парголово»  
 Камедин А.В.  
 2025 г.

Циклическое/повторное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

20.02.2026

День: 10 Пятница

Неделя: 2

Год изд. сборника	№ рецепта	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			
				Б	Ж	У	
Обед							
2008	40	Салат из квашеной капусты	100	1,60	5,10	7,70	83,00
2012	81/116	Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	6,20	4,40	20,75	147,40
ТТК	9.16	Жаркое по-домашнему со свининой	300	15,62	18,67	29,00	346,71
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.4	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	23,50	97,20
2011	338	Апельсин свежий	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
ТТК	12.1	Зефир витаминизированный	35	0,63	0,10	28,20	101,60
			1205				
Итого за день				38,45	35,94	178,73	1179,91

Заведующий производством \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Кондратьев А*

Генеральный директор АО «КСИ «Парголово»

Камедин А.В.

2025 г.



Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 2 Вторник

Неделя: 1

*24.02.2024*

Год изд. сборника	№ рецепта	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.6	Салат из свежей капусты с огурцом	100	1,02	5,30	4,36	88,50
2008	76	Борщ с капустой и картофелем, отварной говяди	250/10/10	5,32	7,10	14,40	159,70
ТТК	9.7	Шницель рубленый мясной	100	8,22	11,66	4,04	147,90
2008	331	Макаронные изделия отварные	200	6,50	6,40	39,50	254,40
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржанос-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.4	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	23,50	97,20
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
			1180				
Итого за день				34,96	38,33	157,08	1153,10

Заведующий производством

*[Signature]*

СОГЛАСОВАНО

Директор



Генеральный директор АО "КСИ "Нарголово"



УТВЕРЖДАЮ

АО "КСИ "Нарголово"

Камелин А.В.

2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

25.02.2026

День: 3 Среда

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
<b>Обед</b>							
2008	40	Салат из квашеной капусты	100	1,60	5,10	7,70	83,00
2012	81/116	Суп картофельный с горохом и гречками	250/10'	6,20	4,40	20,75	147,40
ТТК	10.22	Котлета рубленая из филе куриного	100	10,93	6,22	9,94	160,83
ТТК	4.19	Ризотто (рис с овощами)	200	3,86	9,90	22,74	195,60
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.1	Компот из свежих яблок	200	0,20	0,20	20,10	87,80
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
2011	338	Груша свежая	100	0,40	0,30	10,30	47,00
ТТК	14.2	Булочка "домашняя"	100	7,20	10,80	49,80	300,60
			1370				
<b>Итого за день</b>				<b>45,11</b>	<b>46,87</b>	<b>207,29</b>	<b>1403,79</b>

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Конс...*

Генеральный директор АО «КСИ "Парголово"»

ТВЕРЖДАЮ

Намедин А.В.

2025 г.



Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Компактный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

26.02.2026

День: 4 четверг

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прим. пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
2011	52/209	Салат из свеклы с яйцом	80/20	3,55	8,75	4,50	125,00
2012	82	Суп с макаронными изделиями, картофелем и курой отварной	250/10	4,40	2,90	16,15	125,70
ТТК	8.8	Тефтели рыбные в соусе кисло-сладком с овощами	100/20	9,12	7,54	9,78	143,50
2008	333	Картофель отварной	200	3,83	7,06	27,10	187,10
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.14	Сок фруктовый (персиковый)	200	1,00	0,20	15,00	76,00
2011	338	Яблоко свежее	100	0,40	0,40	9,80	44,40
ТТК	16.1	Йогурт фруктовый, м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	100	4,10	2,50	4,90	87,00
ТТК	14.1	Плюшка "Московская"	100	8,62	14,40	61,65	329,80
			1290				
Итого за день				43,82	48,62	205,46	1392,50

Заведующий производством

*Сид*

СОГЛАСОВАНО

Директор

*Кондратьев* А

2025 г.



Генеральный директор АО «КОСР "Пагоолово"



2025 г.

Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (Комплексный обед) в осенне-зимний период для предоставления питания учащимся старших классов (12 лет и старше) общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 5 Пятница

27.02.2026

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
Обед							
ТТК	1.49	Винегрет овощной	100	1,40	8,20	6,66	110,66
2008	91	Рассольник ленинградский с перловой крупой, курицей отварной и сметаной	250/10/5	4,70	7,00	28,30	170,80
ТТК	9.17	Голубцы ленивые	300	17,14	14,40	27,96	310,37
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащенный микроэлементами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	4,80	2,55	30,60	138,00
ТТК	13.13	Напиток из протёртой брусники	200	0,50	0,10	24,10	95,20
2011	338	Апельсин свежий	100	0,90	0,20	8,10	43,00
ТТК	16.3	Молоко м.д.ж. 2,5% в индивидуальной упаковке	200	5,92	5,08	9,38	107,56
ТТК	14.3	Сдоба обыкновенная	75	5,70	14,90	37,20	246,00
			1350				
Итого за день				45,06	54,75	198,28	1357,59

Заведующий производством

*Евсеев*