

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 55

Андреева Е.В.

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСН "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 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 11 Пятница

Неделя: 2

19.12.2025

Год изд.сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	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	9.16	Жаркое по-домашнему со свининой	300	15,62	18,67	29,00	346,71
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.



СОГЛАСОВАНО

Директор ЕБОУ школа № 55

Андреева Е.В

2025 г.



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСИП "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: 10 Четверг

Неделя: 2

18.12.2025

Год изд. сборника	№ рец.	Прием 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 сметаной	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 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
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 Уляшина Н.Р



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 55

Андреева Е.В.

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСЦ "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 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 9 Среда

Неделя: 2

17.12.2025

Год изд.сборника	№ рец.	Прием 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 обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.





СОГЛАСОВАНО
Директор ГБОУ школа № 55
Андреева Е.В.
2025 г.



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО «КСП «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 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 8 Вторник
Неделя: 2

16.12.2025

16.12.2023

Год изд. сборника	№ рец.	Присм пищи, наименование блюд	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 обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый 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 Уляшина Н.Р.



СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 55

Андреева Е.В.

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО «КСП «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 понедельник

Неделя: 2

15.12.2025

Год изд.сборника	№ респ.	Прием 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
ТТК	2.4	Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	9,75	3,87	12,62	136,50
ТТК	10.23	Пазля с курицей	300	10,25	21,37	45,11	431,67
ТТК	15.1	Батон нарезной обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.





СОГЛАСОВАНО
Директор ГБОУ школа № 55
Адресова Е.В.
2025 г.



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСП "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 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 5 Пятница

Неделя: 1

12.12.2025

Год изд.сборника	№ респ.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическа я 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 обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.





СОГЛАСОВАНО
Директор ГБОУ школа № 55
Андреева Е.В.
2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО «КСП 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 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 4 четверг

Неделя: 1

11.12.2025

Н. 12. 2025							
Год изд. сборника	№ рец.	Прием 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 обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.



СОГЛАСОВАНО

Директор

ГБОУ школа № 55

Андреева Е.В.

2025 г.

Генеральный директор АО «КСП "Парголово"

Жамедин 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

10.12.2025

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Неделя: 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 обогащённый микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 55

Андреева Е.В.

2025 г.

Генеральный директор АО "КСП "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 с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга

День: 2 Вторник

Неделя: 1

9.12.2023

Год изд.сборника	№ рец.	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 говядиной и	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 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
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 Уляшина Н.Р.

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ школа № 55

Андреева Е.В.

2025 г.

Генеральный директор АО "КСП "Царголово"

УТВЕРЖДАЮ

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

День: 1 Понедельник

Неделя: 1

8.12.2025

8.12.2023							
Год изд. сборника	№ рец.	Присм 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 микронутриентами	50	4,00	2,32	25,98	136,00
ТТК	15.4	Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	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 Уляшина Н.Р.

