СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Г.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

1.12.25

День: 7 понедельник

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	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	Паэлья 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
Итого за день			**1245**	**41,20**	**47,91**	**185,71**	**1310,17**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБУ СОШ № 172

И.В. Кулакова

01.09. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

2.12.25

День: 8 Вторник

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	Прием 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_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

И.В. Кулакова

01.09.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

3.12.25

День: 9 Среда

Неделя: 2

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
Итого за день			**1265**	**42,50**	**37,80**	**202,97**	**1333,12**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО
Директор ГБУ СОШ № 172
Н.В. Кулакова
01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
Камедин А.В.
2025 г.

Цикличное 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

4.12.25

День: 10 Четверг
Неделя: 2

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	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 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	16.3	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
Итого за день			**1360**	**48,48**	**53,80**	**191,87**	**1343,77**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

И.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

5.12.25

День: 11 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 гренками	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
Итого за день			**1205**	**38,45**	**35,94**	**178,73**	**1179,91**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО

Директор Приказ 5-172

Н.В. Куликова

08.01 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

8.12.25

День: 1 Понедельник

Неделя: 1

Год изд.сборника	№ рец.	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
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
Итого за день			**1385**	**44,98**	**47,71**	**192,37**	**1337,52**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Куликова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

9 - 12 лет

День: 3 Среда

Неделя: 1

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 гренками	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
Итого за день			**1370**	**45,11**	**46,87**	**207,29**	**1403,79**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор _____

_____ Н.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

_____ Камедин А.В.

_____ 2025 г.

Цикличное 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

10. 12. 25

День: 2 Вторник

Недели: 1

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 говядин	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 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	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
Итого за день			**1180**	**34,96**	**38,33**	**157,08**	**1153,10**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ гимн. № 172

Н.В. Кулакова

01.04 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

АО «КСП «Парголово» для документов

Камелин А.В.

01.04 2025 г.

Цикличное 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

11.1225

День: 4 четверг

Неделя: 1

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 овощам	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
Итого за день			**1290**	**43,82**	**48,62**	**205,46**	**1392,50**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

12.12.25

День: 5 Пятница

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 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
Итого за день			**1350**	**45,06**	**54,75**	**198,28**	**1357,59**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Булакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

15.12.25

День: 7 понедельник

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	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	Паэлья 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_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Кулакова

01.09. 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

16.12.25

День: 8 Вторник

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	Прием 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
Итого за день			**1400**	**43,55**	**46,34**	**197,45**	**1333,70**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Кулакова

01.09.2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП"Парголово"

Камёдин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

17.12.25

День: 9 Среда

Неделя: 2

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
Итого за день			**1265**	**42,50**	**37,80**	**202,97**	**1333,12**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО
Директор ГБУ СОШ № 172
Н.В. Куликова
01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
Камедин А.В.
2025 г.

Цикличное 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

18-1225

День: 10 Четверг
Неделя: 2

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	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 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	16.3	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
Итого за день			**1360**	**48,48**	**53,80**	**191,87**	**1343,77**

Заведующий производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

И.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

19.12.25

День: 11 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 гренками	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
Итого за день			**1205**	**38,45**	**35,94**	**178,73**	**1179,91**

Заведующий производством

СОГЛАСОВАНО
Директор ГБОУ СОШ № 172
Н.В. Кунакова
_____ 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор АО "КСП "Парголово"
_____ Камедин А.В.
_____ 2025 г.

Цикличное 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

22.12.25

День: 1 Понедельник
Неделя: 1

Год изд.сборника	№ рец.	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
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
Итого за день			**1385**	**44,98**	**47,71**	**192,37**	**1337,52**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБУ СОШ № 172

Пр. Дуликова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

23.1225

День: 2 Вторник

Недели: 1

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 говядин	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 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	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
Итого за день			**1180**	**34,96**	**38,33**	**157,08**	**1153,10**

Заведующий производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

24.12.25

День: 3 Среда

Неделя: 1

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 гренками	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
Итого за день			**1370**	**45,11**	**46,87**	**207,29**	**1403,79**

Заведующий производством _____

СОГЛАСОВАНО
Директор Образование Б-172
/Н.В. Кулакова
01.09 2025 г.

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

Цикличное 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

25.12.25

День: 4 четверг
Неделя: 1

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 овощам	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
Итого за день			**1290**	**43,82**	**48,62**	**205,46**	**1392,50**

Заведующий производством _____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 542

Н.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

26. 12.25.

День: 5 Пятница

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 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
Итого за день			**1350**				
				45,06	**54,75**	**198,28**	**1357,59**

Заведующий производством_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172

Н.В. Кулакова

01.09 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камёдин А.В.

2025 г.

Цикличное 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: 7 понедельник

29.12.25

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	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	Паэлья 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_____

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБОУ СОШ № 172 Н.В. Кулакова

от 09.

2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор АО "КСП "Парголово"

Камедин А.В.

2025 г.

Цикличное 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

30.12.25

День: 8 Вторник

Неделя: 2

Год изд.сборника	№ рец.	Прием 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
Итого за день			**1400**	**43,55**	**46,34**	**197,45**	**1333,70**

Заведующий производством_____