Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

09 ноября 2026 г

1 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	120	2024	385	0,48	.18	9,60	99,00
Суп рыбный с картофелем и рисовой крупой	250/10	2024	103	9,55	6,03	20,35	187,94
Паста Болоньезе "По-школьному"	320	2022	404	30,17	27,47	84,80	498,70
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Сок фруктовый	200	2024	469	1	0,2	9,80	45,00
Мандарин свежий	300	2008	9.8	2,40	0,30	22,50	114,00
Вафли	40	2021	580	2,88	5,6	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	**1370**			**55,81**	**60,41**	**226,65**	**1370,14**
Всего за день:				**55,81**	**60,41**	**226,65**	**1370,14**

Заведующий производством Сасенкова

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

10 ноября 2026 г

2 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат "Витаминный" (1 вариант)	120	2024	41	1,00	7,68	6,40	94,80
Суп картофельный с горохом и гренками	250/10	2024	104	6,52	4,63	18,70	141,17
Шницель рубленый мясной	120	2024	286	18,96	22,08	24,93	188,70
Каша гречневая рассыпчатая	200	2024	347	10,93	7,47	47,87	302,67
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Яблоко свежее	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Печенье	75	2021	582	9,00	7,50	33,75	207,00
Итого за прием пищи:	**1405**			**57,08**	**53,43**	**228,25**	**1399,03**
Всего за день:				**57,08**	**53,43**	**228,25**	**1399,03**

Заведующий производством Кастерова

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

11 ноября 2026 г

3 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	120	2024	40	1,92	6,12	9,24	99,60
Борщ с капустой, картофелем, отварной курой и сметаной	250/10/10	2024	80	10,97	10,35	21,09	188,50
Запеканка из печени с рисом и соусом	120/20	2024	316	19,13	18,20	9,55	188,11
Макаронные изделия отварные	200	2024	356	3,87	12,27	43,73	197,78
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Груша свежая	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
Булочка молочная	75	2024	508	7,00	1,40	39,50	199,00
Итого за прием пищи:	**1435**			**53,57**	**52,18**	**233,91**	**1397,49**
Всего за день:				**53,57**	**52,18**	**233,91**	**1397,49**

Заведующий производством _____

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

12 ноября 2026 г

4 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат "Мозайка"	120	2022	28	1,90	6,00	1,20	156,00
Суп с вермишелью, картофелем и курой отварной	250/10	2024	105	7,80	8,42	14,98	161,90
Тефтели рыбные в соусе сметанном с томатом	120/20	2024	262	18,55	19,13	22,68	149,50
Пюре картофельное	200	2024	360	8,44	9,78	51,11	205,33
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Яблоко свежее	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Печенье	75	2021	582	9,00	7,50	33,75	207,00
Итого за прием пищи:	**1425**			**56,66**	**54,92**	**231,42**	**1390,43**
Всего за день:				**56,66**	**54,92**	**231,42**	**1390,43**

Заведующий производством _____

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

13 ноября 2026 г

5 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат из свеклы отварной	120	2022	38	1,68	7,20	10,00	110,40
Рассольник "Ленинградский" с перловой крупой, курицей и сметаной	250/10/10	2024	96	15,34	19,39	25,34	230,36
Паэлья с курицей	320	ТТК (осн. ТК №330,2024)	330/1	25,14	21,83	64,46	482,67
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Апельсин свежий	300	2008	9.6	2,70	0,60	24,30	129,00
Зефир витаминизированный	35	2021	582/1	0,63	0,10	23,20	101,60
Итого за прием пищи:	**1375**			**54,95**	**51,99**	**214,50**	**1385,53**
Всего за день:				**54,95**	**51,99**	**214,50**	**1385,53**

Заведующий производством _____

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

16 ноября 2026 г

7 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат "Степной" из разных овощей	120	2024	29	5,90	14,00	7,20	200,00
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	2024	110	13,37	5,08	29,84	147,90
Гуляш	120	2024	279	13,92	7,60	12,93	105,73
Макаронные изделия отварные	200	2024	356	3,87	12,27	43,73	197,78
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Сок фруктовый	200	2024	469	1,00	0,20	9,80	45,00
Мандарин свежий	300	2008	9.8	2,40	0,30	22,50	114,00
Булочка с изюмом	75	2024	502	6,30	10,80	43,20	274,80
Итого за прием пищи:	**1405**			**56,09**	**53,05**	**229,20**	**1386,71**
Всего за день:				**56,09**	**53,05**	**229,20**	**1386,71**

Заведующий производством _____

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

17 ноября 2026 г

8 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	120	2024	385	0,48	18	9,60	99,00
Щи по-уральски с крупой, курицей и сметаной	250/10/10	2024	91	15,59	6,10	18,04	162,74
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	120/20	2024	299	17,27	12,60	11,08	200,67
Пюре картофельное	200	2024	360	8,44	9,78	51,11	205,33
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Яблоко свежее	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Вафли	40	2021	580	2,88	5,6	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	**1400**			**55,63**	**56,17**	**217,14**	**1302,44**
Всего за день:				**55,63**	**56,17**	**217,14**	**1302,44**

Заведующий производством _____

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

18 ноября 2026 г

9 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Винегрет овощной	120	2024	52	2,80	6,80	3,20	103,20
Суп из овощей с курой и сметаной	250/10/10	2024	100	1,60	4,91	23,69	129,73
Голубцы ленивые со сметаной	320	2024	320	32,69	29,46	56,00	430,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Груша свежая	300	2021	82	1,20	0,90	30,90	141,00
Печенье	75	2021	582	9,00	7,50	33,75	207,00
Итого за прием пищи:	**1415**			**56,76**	**52,52**	**227,44**	**1394,43**
Всего за день:				**56,76**	**52,52**	**227,44**	**1394,43**

Заведующий производством НВ Каспирович

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

19 ноября 2026 г

10 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат из белокочанной капусты с огурцами	120	2021	5	1,20	9,00	11,30	79,20
Уха из рыбы со свежей зеленью	250/10	2024	112	21,05	15,85	30,09	222,10
Птица, тушеная в сметанном соусе	120	2024	331	16,68	17,64	10,40	210,67
Каша гречневая рассыпчатая	200	2024	347	10,93	7,47	47,87	302,67
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Яблоко свежее	300	2008	9.1	1,20	1,20	29,40	133,20
Зефир витаминизированный	35	2021	582/1	0,63	0,10	23,20	101,60
Итого за прием пищи:	**1365**			**61,15**	**54,12**	**219,45**	**1380,93**
Всего за день:				**61,15**	**54,12**	**219,45**	**1380,93**

Заведующий производством _____

Утверждаю

Генеральный директор АО "Комбинат социального питания Парголово"

_____ Камедин А.В.

"17" августа 2026 г.

Согласовано

Директор ГБОУ школа № 253 Приморского района Санкт-Петербурга имени капитана 1-го ранга П.И. Державина

_____ Фурсова Н.А.

"17" августа 2026 г.

Ежедневное меню комплексного обеда учащихся 9-11 кадетских классов

20 ноября 2026 г

11 день

Наименование	Выход, г	Технологическая и нормативная документация /сборник рецептур/	№ рецептуры или технологической карты	Белки Всего г	Жиры Всего г	Углеводы Всего г	Энергетическая ценность, ккал
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	120	2024	40	1,92	6,12	9,24	99,60
Суп картофельный с горохом и гренками	250/10	2024	104	6,52	4,63	18,70	141,17
Жаркое "По-домашнему" со свининой	350	2008	258	33,40	35,41	71,46	511,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	60	2021	575	4,08	0,78	23,88	118,80
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	70	2021	576	5,25	2,03	36,12	182,70
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Апельсин свежий	300	2008	9.6	2,70	0,60	24,30	129,00
Вафли	40	2021	580	2,88	5,6	19,60	124,00
Итого за прием пищи:	**1400**			**57,20**	**55,25**	**221,59**	**1382,27**
Всего за день:				**57,20**	**55,25**	**221,59**	**1382,27**

Заведующий производством Н.В. Сосногорова