



СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор №363
Аматов М. В.

2026 г.



Генеральный директор А.В. Камедин
«Парголово»
17.08. 2026 г.

Утверждено сбалансированное меню рационов горячего питания (комплексный обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 12-18 лет Санкт-Петербурга общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день (понедельник)							
Завтрак							
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	2024	385	0,8	0,1	2	11
Суп рыбный с картофелем и рисовой крупой	250/10	2024	103	9,55	6,03	20,35	187,94
Паста Болоньезе "По-школьному"	280	2022	404	13,07	23,92	55,88	477,17
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Сок фруктовый	200	2024	469	1,00	0,20	9,80	45,00
Мандарин свежий	100	2008	9,8	0,80	0,10	7,50	38,00
Вафли	20	2021	580	1,44	2,8	9,80	62,00
Булочка "Домашняя"	75	2024	499	7,80	8,70	34,40	281,60
Итого за прием пищи:	1145			42,35	44,24	190,60	1358,31
Всего за день:				42,35	44,24	190,60	1358,31

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день (вторник)							
Комплексный обед							
Салат "Витаминный" (1 вариант)	100	2024	41	0,83	6,40	5,33	79,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2024	104	6,52	4,63	18,70	141,17
Шницель рубленый мясной	120	2024	286	8,40	15,47	18,80	257,60
Каша гречневая рассыпчатая	180	2024	347	9,84	6,72	43,08	272,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Яблоко свежее	100	2008	9,1	0,40	0,40	9,80	44,40
Печенье	40	2021	582	4,80	4,00	13,20	80,64
Булочка "Дорожная"	75	2024	501	5,80	5,90	24,50	198,40
Итого за прием пищи:	1185			44,63	45,97	191,47	1359,21
Всего за день:				44,63	45,97	191,47	1359,21

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день (среда)							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Борщ с капустой, картофелем, отварной курой и сметаной	250/10/10	2024	80	8,93	8,43	12,89	161,26
Запеканка из печени с рисом и соусом	100/20	2024	316	9,60	6,55	8,18	173,02
Макаронные изделия отварные	180	2024	356	3,48	11,04	39,36	228,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Груша свежая	100	2021	82	0,40	0,30	10,30	47,00
Булочка молочная	100	2024	508	9,33	7,8	32,60	264,60
Итого за прием пищи:	1180			41,39	41,75	181,79	1294,48
Всего за день:				41,39	41,75	181,79	1294,48

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день (четверг)							
Комплексный обед							
Салат "Мозайка"	100	2022	28	1,58	5.00	1.00	130.00
Суп с вермишелью, картофелем и курой отварной	250/10	2024	105	7,80	8,42	14,98	191,90
Тефтели рыбные в соусе сметанном с томатом	100/30	2024	262	11.27	10.29	15.60	162.28
Пюре картофельное	180	2024	360	2.52	6.72	36.00	184.80
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0.65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4.5	1.74	30.96	156.6
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0.08	18.30	76.00
Яблоко свежее	100	2008	9.1	0,40	0.40	9,80	44,40
Печенье	40	2021	582	4.80	4.00	13,20	80.64
Сдоба обыкновенная	75	2024	496	7,80	8.50	29,40	211.60
Итого за прием пищи:	1195			44,51	45,80	189,14	1337,23
Всего за день:				44,51	45,80	189,14	1337,23

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день (пятница)							
Комплексный обед							
Салат из свеклы отварной	100	2022	38	1,40	6,00	8,33	92,00
Рассольник "Ленинградский" с перловой крупой, курицей и сметаной	250/10/10	2024	96	5,52	12,09	25,34	230,36
Паэлья с курицей	280	ТТК (осн. ТК №330,2024)	330/1	16,80	13,88	49,47	394,33
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Апельсин свежий	100	2008	9,6	0,90	0,20	8,10	43,00
Зефир витаминизированный	35	2021	582/1	0,63	0,10	12,40	66,80
Булочка "Веснушка"	75	2024	502	7,58	8,50	24,60	225,60
Итого за прием пищи:	1170			40,86	43,22	186,30	1337,69
Всего за день:				40,86	43,22	186,30	1337,69

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день (суббота)							
Комплексный обед							
Салат из свежих огурцов	100	2024	18	0,75	2,80	2,34	66,67
Суп из овощей с говядиной и сметаной	250/10/10	2024	100	6,80	5,50	26,32	166,40
Биточек из говядины	120	2024	289	9,50	12,36	26,00	266,70
Овощи в молочном соусе	180	2024	364	9,70	10,60	21,40	128,30
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Напиток из шиповника	200	2024	468	0,60	0,00	10,30	44,00
Яблоко свежее	100	2008	9,1	0,40	0,40	9,80	44,40
Вафли	20	2021	580	1,44	2,8	9,80	62,00
Булочка "Домашняя"	75	2024	499	7,80	8,70	34,40	281,60
Итого за прием пищи:	1175			44,89	45,55	191,22	1315,67
Всего за день:				44,89	45,55	191,22	1315,67

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день (понедельник)							
Комплексный обед							
Салат "Степной" из разных овощей	100	2024	29	4,92	11,67	6,00	166,67
Бульон куриный с вермишелью и яйцом	250/10	2024	110	13,37	5,08	29,84	244,90
Гуляш	120	2024	279	3,73	6,40	6,80	105,73
Макаронные изделия отварные	180	2024	356	3,48	11,04	39,36	228,00
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Сок фруктовый	200	2024	469	1,00	0,20	9,80	45,00
Мандарин свежий	100	2008	9,8	0,80	0,10	7,50	38,00
Булочка с изюмом	75	2024	502	8,60	6,40	40,60	274,00
Итого за прием пищи:	1145			43,80	43,27	190,76	1357,90
Всего за день:				43,80	43,27	190,76	1357,90

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день (вторник)							
Комплексный обед							
Огурец солёный порционно	100	2024	385	0,8	0,1	2	11
Щи по-уральски с крупой, курицей и сметаной	250/10/10	2024	91	3,77	6,10	18,04	101,37
Тефтели мясные в соусе сметанном с томатом	120/30	2024	299	13,38	14,50	11,88	230,75
Пюре картофельное	180	2024	360	2,52	6,72	36,00	184,80
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Яблоко свежее	100	2008	9,1	0,40	0,40	9,80	44,40
Вафли	20	2021	580	1,44	2,8	9,80	62,00
Сдоба обыкновенная	75	2024	496	7,80	8,50	29,40	211,60
Итого за прием пищи:	1185			38,44	41,59	186,08	1177,52
Всего за день:				38,44	41,59	186,08	1177,52

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день (среда)							
Комплексный обед							
Винегрет овощной	100	2024	52	2,33	5,67	2,67	86,00
Суп из овощей с курой и сметаной	250/10/10	2024	100	1,60	4,91	23,69	149,73
Голубцы ленивые со сметаной	280	2024	320	21,35	24,97	41,77	416,03
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Компот из свежих яблок	200	2024	418	0,15	0,14	19,90	82,00
Груша свежая	100	2021	82	0,40	0,30	10,30	47,00
Печенье	40	2021	582	4,80	4,00	13,20	80,64
Булочка "Дорожная"	75	2024	501	5,80	5,90	24,50	198,40
Итого за прием пищи:	1175			44,33	48,27	186,88	1315,40
Всего за день:				44,33	48,27	186,88	1315,40

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день (четверг)							
Комплексный обед							
Салат из белокочанной капусты с огурцами	100	2021	5	1,00	7,50	9,42	66,00
Уха из рыбы со свежей зеленью	250/10	2024	112	9,90	9,66	23,03	216,17
Птица, тушеная в сметанном соусе	120	2024	331	4,40	9,87	10,40	182,67
Каша гречневая рассыпчатая	180	2024	347	9,84	6,72	43,08	272,40
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Напиток из протёртой брусники	200	2024	463	0,13	0,06	7,20	30,00
Яблоко свежее	100	2008	9.1	0,40	0,40	9,80	44,40
Зефир витаминизированный	35	2021	582/1	0,63	0,10	12,40	66,80
Булочка "Веснушка"	75	2024	502	7,58	8,50	24,60	225,60
Итого за прием пищи:	1180			41,78	45,19	190,79	1359,64
Всего за день:				41,78	45,19	190,79	1359,64

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы,	Энергетическая ценность, ккал
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
11 день (пятница)							
Комплексный обед							
Салат из квашеной капусты	100	2024	40	1,60	5,10	7,70	83,00
Суп картофельный с горохом и гречками	250/10	2024	104	6,52	4,63	18,70	141,17
Жаркое "По-домашнему" со свининой	280	2008	258	15,63	18,99	42,82	424,43
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	50	2021	575	3,4	0,65	19,9	99
Батон нарезной обогащённый микронутриентами	60	2021	576	4,5	1,74	30,96	156,6
Компот из сухофруктов	200	2024	425	0,44	0,08	18,30	76,00
Апельсин свежий	100	2008	9,6	0,90	0,20	8,10	43,00
Вафли	20	2021	580	1,44	2,8	9,80	62,00
Булочка молочная	100	2024	508	9,33	7,8	32,60	264,60
Итого за прием пищи:	1170			43,77	41,99	188,87	1349,80
Всего за день:				43,77	41,99	188,87	1349,80

Дни	Б, г	Ж,г	У, г	Э.Ц., ккал
Всего за 1 день:	42,35	44,24	190,60	1358,31
Всего за 2 день:	44,63	45,97	191,47	1359,21
Всего за 3 день:	41,39	41,75	181,79	1294,48
Всего за 4 день:	44,51	45,80	189,14	1337,23
Всего за 5 день:	40,86	43,22	186,30	1337,69
Всего за 6 день:	44,89	45,55	191,22	1315,67
ИТОГО:	258,6	266,5	1130,5	8002,6
В среднем за 1 день:	43,1	44,4	188,4	1333,8
Всего за 7 день:	43,80	43,27	190,76	1357,90
Всего за 8 день:	38,44	41,59	186,08	1177,52
Всего за 9 день:	44,33	48,27	186,88	1315,40
Всего за 10 день:	41,78	45,19	190,79	1359,64
Всего за 11 день:	43,77	41,99	188,87	1349,80
Всего за 12 день:	40,54	42,84	173,00	1231,66
ИТОГО:	252,7	263,2	1116,4	7791,9
В среднем за 1 день:	42,1	43,9	186,1	1298,7
В среднем за 10 дней:	42,6	44,1	187,2	1316,2
Средняя сбалансированность за 10 дней:	1	1	4	

- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, Речь, 2008, -200 с. под редакцией Куткиной М.Н.

- Карточка блюд диетического (лечебного и профилактического) питания оптимизированного состава. Практическое руководство / под редакцией В.А. Тутельян, М.А. Самсонов, Б.С. Каганов и др. – М., 2008. – 448 с.

- Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.М. Перевалов, Н.В. Тапешкина.- Изд-е 4-е доп. и испр.- Пермь, 2021.- 410 с.

- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. - М.: ТД ДеЛи, 2022. - 245 с.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга. – СПб.: Издательский центр «Интермедия», 2024. – 741 с.

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам, джемам, напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.