

Согласовано:  
 Директор ГБОУ СОШ № 421  
 Петродворцового района Санкт-Петербурга  
 Большакова Ю.А.

Утверждено:  
 Генеральный директор  
 АО "КСП Красносельского района"  
 Поткин И.А.

МЕНЮ

1 день

20.01.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		104,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Пудинг из творога со сгущенным молоком</b>							
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана, изюм, масло сливочное			18,29	15,73	44,08	303,16	140/20
<b>Какао с молоком</b>							
какао-порошок, молоко, сахар			4,50	4,35	12,50	107,20	200
<b>Бутерброд с маслом</b>							
батон обогащенный, масло сливочное			2,40	4,43	14,60	107,90	30/5
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
<b>Мармелад</b>							
Мармелад			0,04	0,00	12,79	112,35	35
Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		156,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>							
Огурец соленый, лук репчатый, масло растительное			1,62	9,06	1,56	40,20	60
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курой</b>							
картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе			3,50	2,60	18,90	113,15	200/10
<b>Голубцы ленивые</b>							
капуста белокочанная, говядина, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста			18,57	13,36	28,36	308,55	240
<b>Компот из свежих яблок</b>							
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота			0,20	0,20	27,90	114,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			1,78	0,50	20,70	94,40	45
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		122,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Пудинг из творога со сгущенным молоком</b>							
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана, изюм, масло сливочное			22,86	19,67	55,11	378,95	175/25
<b>Какао с молоком</b>							
какао-порошок, молоко, сахар			4,50	4,35	12,50	107,20	200
<b>Бутерброд с маслом</b>							
батон обогащенный, масло сливочное			2,40	4,43	14,60	107,90	30/5
<b>Яблоко свежее</b>							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
<b>Мармелад</b>							
Мармелад			0,04	0,00	12,79	112,35	35
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		184,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из соленых огурцов с луком</b>							
Огурец соленый, лук репчатый, масло растительное			2,72	15,10	2,60	67,00	100
<b>Суп картофельный с макаронными изделиями и курой</b>							
картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, куриное филе			4,30	3,94	20,32	123,10	250/10
<b>Голубцы ленивые</b>							
капуста белокочанная, говядина, лук репчатый, масло растительное, яйцо куриное, масло сливочное, соль йодированная, мука пшеничная, сметана, томатная паста			22,05	15,87	34,67	366,40	285
<b>Компот из свежих яблок</b>							
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота			0,20	0,20	27,90	114,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный			2,37	0,66	27,60	126,00	60
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b>							
Батон обогащенный			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Главный технолог \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_