

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

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

МЕНЮ

2 день

21.01.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		104,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным			10,43	9,69	27,95	241,95	150/5
хлопья геркулес; молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная							
Чай с сахаром			0,20	0,00	6,50	26,80	200
чай черный байховый черноплодовой, сахар							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный микронутриентами							
Мандарин свежий			0,81	0,31	11,54	52,00	100
Мандарин свежий							
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		156,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом с сельдью (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)			3,18	5,82	3,00	78,00	45/15
картофель, свекла, морковь, рнуцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, сельдь с/с, соль йодированная							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной			5,05	5,83	6,48	100,20	200/10/5
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, лавровый лист, сметана, соль йодированная							
Котлета рубленая из птицы			10,98	7,56	11,70	199,80	90
филе куриное, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная							
Рис отварной			3,70	6,30	32,80	203,00	150
рис, соль, сливочное масло							
Компот из сухофруктов			0,50	0,00	19,80	81,00	200
компотная смесь из сухофруктов, сахар							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		122,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным			13,80	12,82	36,97	320,00	200/5
хлопья геркулес; молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная							
Чай с сахаром			0,20	0,00	6,50	26,80	200
чай черный байховый черноплодовой, сахар							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный микронутриентами							
Мандарин свежий			0,81	0,31	11,54	52,00	100
Мандарин свежий							
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			2,52	5,25	11,70	104,10	210
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		184,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом с сельдью (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)			5,30	9,70	5,00	130,00	75/25
картофель, свекла, морковь, рнуцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, сельдь с/с, соль йодированная							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной			5,54	6,39	8,22	112,30	250/10/5
говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, лавровый лист, сметана, соль йодированная							
Котлета рубленая из птицы			12,20	8,40	13,00	222,00	100
филе куриное, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная							
Рис отварной			4,40	7,60	39,40	244,00	180
рис, соль, сливочное масло							
Компот из сухофруктов			0,50	0,00	19,80	81,00	200
сухофрукты, сахар							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40
Батон обогащенный							

Главный технолог _____

Зав. производством _____