

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

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

МЕНЮ

9 день

12.02.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		104,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным крупя пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная		7,91	9,42	13,84	184,11	150/5	
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	3,50	15,68	109,40	200	
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный		1,65	0,57	13,10	64,35	30	
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,47	0,47	12,54	41,40	150	
Печенье Печенье		1,87	2,45	18,60	104,20	25	

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		156,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) картофель, свекла, морковь, рнурцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная		0,84	6,06	3,96	73,80	60	
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		5,28	3,73	16,46	120,87	200/10	
Ёжики мясные мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная		13,14	7,16	13,73	172,13	90	
Рагу овощное (3-й вариант) картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар		4,20	8,20	15,70	153,60	150	
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,20	0,20	27,90	114,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный		1,78	0,50	20,70	94,40	45	
Батон обогащенный микронутриентами 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
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным крупя пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная		10,46	12,46	18,30	243,50	200/5	
Кофейный напиток с молоком кофейный напиток, сахар, молоко		3,80	3,50	15,68	109,40	200	
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный		1,65	0,57	13,10	64,35	30	
Яблоко свежее Яблоко свежее		0,47	0,47	12,54	41,40	150	
Печенье Печенье		1,87	2,45	18,60	104,20	25	

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		184,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым) картофель, свекла, морковь, рнурцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная		1,40	10,10	6,60	123,00	100	
Суп картофельный с крупой и рыбой филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		6,02	4,45	20,38	146,11	250/10	
Ёжики мясные мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная		14,60	7,96	15,26	191,26	100	
Рагу овощное (3-й вариант) картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар		5,04	9,84	18,84	184,32	180	
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,20	0,20	27,90	114,00	200	
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный		2,37	0,66	27,60	126,00	60	
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный		2,19	0,75	17,42	85,60	40	

Главный технолог _____

Зав. производством _____