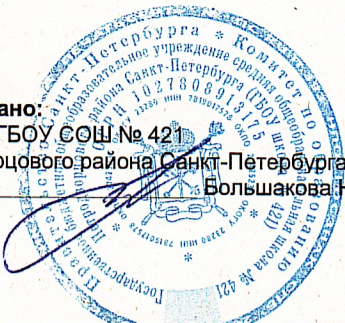


Согласовано:
 Директор ГБОУ СОШ № 421
 Петродворцового района Санкт-Петербурга
 Большакова Ю.А.

Утверждено:
 Генеральный директор
 АО "КСГ Красносельского района"
 Петкин И.А.



МЕНЮ

2 день

18.02.2025

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

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) картофель, свекла, морковь, рнуцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, сельдь с/с, соль йодированная		3,18	5,82	3,00	78,00	45/15		
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		5,05	5,83	6,48	100,20	200/10/5		
Котлета рубленая из птицы филе куриное, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная		10,98	7,56	11,70	199,80	90		
Рис отварной рис, соль, сливочное масло		3,70	6,30	32,80	203,00	150		
Компот из сухофруктов компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,50	0,00	19,80	81,00	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 геркулесовая молочная с маслом сливочным хлопья геркулес, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		13,80	12,82	36,97	320,00	200/5		
Чай с сахаром чай черный байховый чернolistовой, сахар		0,20	0,00	6,50	26,80	200		
Батон обогащенный микронутриентами Батон обогащенный микронутриентами		1,65	0,57	13,10	64,35	30		
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,81	0,31	11,54	52,00	100		
Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5% Йогурт питьевой фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		2,52	5,25	11,70	104,10	210		

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) картофель, свекла, морковь, рнуцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, сельдь с/с, соль йодированная		5,30	9,70	5,00	130,00	75/25		
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		5,54	6,39	8,22	112,30	250/10/5		
Котлета рубленая из птицы филе куриное, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная		12,20	8,40	13,00	222,00	100		
Рис отварной рис, соль, сливочное масло		4,40	7,60	39,40	244,00	180		
Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар		0,50	0,00	19,80	81,00	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 _____