

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

09.04.2025

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, рнуры солёные, 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, рнуры солёные, 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