

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

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

МЕНЮ

12 день 12.04.2025

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		122,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша из пшена и риса жидкая молочная с маслом сливочным "Дружба"			13,52	12,60	33,40	322,10	200/5
крупя рисовая, пшено, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная							
Чай с сахаром			0,20	0,00	6,50	26,80	200
чай черный байховый чернolistовой, сахар							
Бутерброд с маслом			2,40	4,43	14,60	107,90	30/5
батон обогащенный, масло сливочное							
Мандарин свежий			0,81	0,31	11,54	52,00	100
Мандарин свежий							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
Печенье							
Обед обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		184,10	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками			1,00	6,20	6,00	84,00	100
капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное							
Рассольник "Ленинградский" со сметаной			2,81	4,97	17,32	124,90	250/5
картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, сметана							
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным			17,34	14,64	17,28	270,00	90/30
филе куриное, батон, масло сливочное, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, молоко, мука пшеничная, сахар							
Рис отварной			4,40	7,60	39,40	244,00	180
рис, соль, сливочное масло							
Компот из свежих яблок			0,20	0,20	27,90	114,00	200
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
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 _____