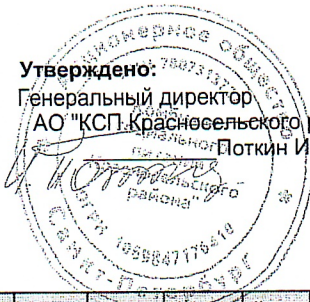


Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Большакова Ю.А.

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



МЕНЮ

2 день

13.05.2025

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 черноплодовой, 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 черноплодовой, 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 _____