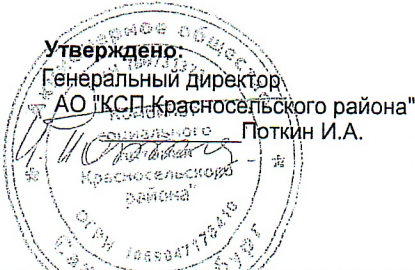


Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Большакова Ю.А.



МЕНЮ

9 день 21.05.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		104,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным			7,91	9,42	13,84	184,11	150/5
крупя пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная							
Кофейный напиток с молоком			3,80	3,50	15,68	109,40	200
кофейный напиток, сахар, молоко							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
Печенье							
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)			0,84	6,06	3,96	73,80	60
картофель, свекла, морковь, рнурыцы соленные, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная							
Суп картофельный с крупой и рыбой			5,28	3,73	16,46	120,87	200/10
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая							
Ёжики мясные			13,14	7,16	13,73	172,13	90
мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная							
Рагу овощное (3-й вариант)			4,20	8,20	15,70	153,60	150
картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар							
Компот из свежих яблок			0,20	0,20	27,90	114,00	200
яблоки свежие, сахар, лимонная кислота							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2025 год		122,70	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным			10,46	12,46	18,30	243,50	200/5
крупя пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль йодированная							
Кофейный напиток с молоком			3,80	3,50	15,68	109,40	200
кофейный напиток, сахар, молоко							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Батон обогащенный							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
Яблоко свежее							
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
Винегрет с растительным маслом (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)			1,40	10,10	6,60	123,00	100
картофель, свекла, морковь, рнурыцы соленные, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль йодированная							
Суп картофельный с крупой и рыбой			6,02	4,45	20,38	146,11	250/10
филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая							
Ёжики мясные			14,60	7,96	15,26	191,26	100
мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль йодированная							
Рагу овощное (3-й вариант)			5,04	9,84	18,84	184,32	180
картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар							
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 