

Согласовано:

И.о. директора ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Дужкова А.Н.

Утверждено:

Генеральный директор
АО "КСП Красносельского района"
Белоусов А.В.

МЕНЮ

9 день

24.09.2025

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
<i>крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль иодированная</i>							
Кофейный напиток с молоком			3,80	3,50	15,68	109,40	200
<i>кофейный напиток, сахар, молоко</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
<i>Батон обогащенный</i>							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
<i>Яблоко свежее</i>							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
<i>Печенье</i>							
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
<i>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль иодированная</i>							
Суп картофельный с крупой и рыбой			5,28	3,73	16,46	120,87	200/10
<i>филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль иодированная, крупа перловая</i>							
Ёжики мясные			13,14	7,16	13,73	172,13	90
<i>мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль иодированная</i>							
Рагу овощное (3-й вариант)			4,20	8,20	15,70	153,60	150
<i>картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль иодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар</i>							
Компот из свежих яблок			0,20	0,20	27,90	114,00	200
<i>яблоки свежие, сахар, лимонная кислота</i>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			1,78	0,50	20,70	94,40	45
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
<i>Батон обогащенный</i>							
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
<i>крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, сахар, соль иодированная</i>							
Кофейный напиток с молоком			3,80	3,50	15,68	109,40	200
<i>кофейный напиток, сахар, молоко</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			1,65	0,57	13,10	64,35	30
<i>Батон обогащенный</i>							
Яблоко свежее			0,47	0,47	12,54	41,40	150
<i>Яблоко свежее</i>							
Печенье			1,87	2,45	18,60	104,20	25
<i>Печенье</i>							
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
<i>картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, капуста квашенная, лук репчатый/зеленый, масло растительное, соль иодированная</i>							
Суп картофельный с крупой и рыбой			6,02	4,45	20,38	146,11	250/10
<i>филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль иодированная, крупа перловая</i>							
Ёжики мясные			14,60	7,96	15,26	191,26	100
<i>мясо говядины, лук репчатый, крупа рисовая, мука пшеничная, масло растительное, соль иодированная</i>							
Рагу овощное (3-й вариант)			5,04	9,84	18,84	184,32	180
<i>картофель, морковь, лук репчатый, капуста свежая, масло сливочное, лавровый лист, соль иодированная, масло растительное, мука пшеничная, томат-паста, сахар</i>							
Компот из свежих яблок			0,20	0,20	27,90	114,00	200
<i>яблоки свежие, сахар, лимонная кислота</i>							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,37	0,66	27,60	126,00	60
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный</i>							
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40
<i>Батон обогащенный</i>							

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством