

Согласовано
И.о. директор ТБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Пужкова А.Н.

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

МЕНЮ

9 день

10.09.2025

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год	104,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным						
крупка 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, огурцы соленные, 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, крупка перловая		5,28	3,73	16,46	120,87	200/10
Ёжики мясные						
мясо говядины, лук репчатый, крупка 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						
крупка 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, огурцы соленные, 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, крупка перловая		6,02	4,45	20,38	146,11	250/10
Ёжики мясные						
мясо говядины, лук репчатый, крупка 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

Горбатова А.А.

Зав. производством

Миз Р.С.