

Согласовано:

И.о. директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Лужкова А.Н.

Утверждено:

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

МЕНЮ

17.12.2025

9 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2025 год		104,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным							
крупа 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							
Яблоко свежее			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Печенье			0,47	0,47	12,54	41,40	150
			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, рнуцы соленные, капуста квашенная, 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, крупа перловая			5,28	3,73	16,46	120,87	200/10
Ежики мясные							
мясо говядины, лук репчатый, крупа 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			1,78	0,50	20,70	94,40	45
Батон обогащенный микронутриентами			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							
крупа 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							
Яблоко свежее			1,65	0,57	13,10	64,35	30
Печенье			0,47	0,47	12,54	41,40	150
			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, рнуцы 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, крупа перловая			6,02	4,45	20,38	146,11	250/10
Ежики мясные							
мясо говядины, лук репчатый, крупа 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			2,37	0,66	27,60	126,00	60
Батон обогащенный микронутриентами			2,19	0,75	17,42	85,60	40

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством