

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**

17.03.2026

2 неделя 8 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b> крупка манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,40	12,60	35,40	264,00	150/5
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Мандарин свежий</b> Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
<b>Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%</b> Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		0,90	6,12	4,56	76,80	60
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b> картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b> говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупка гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,90	4,20	11,90	105,00	150
<b>Компот из сухофруктов</b> компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		4,13	1,60	28,27	143,55	55

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	134,60	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b> крупка манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,52	15,42	47,18	339,50	200/5
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Мандарин свежий</b> Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
<b>Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%</b> Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%		3,50	3,13	16,25	107,50	125

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		1,50	10,20	7,60	128,00	100
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гречками</b> картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b> говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупка гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	180
<b>Компот из сухофруктов</b> компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	200
<b>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами</b> Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством