

Согласовано:  
И.С. директор ГБОУ СОШ № 421  
Петродворцового района Санкт-Петербурга



Лужкова А.Н.

Утверждено:  
Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"



Белусов А.В.

**МЕНЮ**  
**18.03.2026**

2 неделя 9 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Омлет натуральный</b> яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		11,12	10,50	26,33	234,31	150
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый чернolistовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Бутерброд с маслом</b> Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное		1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Печенье</b> Печенье		2,25	2,94	22,32	124,50	30

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	171,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашеной капусты с яблоками</b> капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		0,60	3,72	3,60	50,40	60
<b>Суп картофельный с крупой и рыбой</b> филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		3,92	2,14	14,88	94,40	200/10
<b>Плов из птицы</b> курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		14,20	17,10	25,20	311,00	240
<b>Компот из свежих яблок</b> яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	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>Омлет натуральный</b> яйцо куриное, соль йодированная, масло растительное, молоко		14,83	14,00	35,10	312,41	200
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый чернolistовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Бутерброд с маслом</b> Батон обогащенный микронутриентами, масло сливочное		1,55	4,73	10,33	89,70	20/5
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	100
<b>Печенье</b> Печенье		2,25	2,94	22,32	124,50	30

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	201,80	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Салат из квашеной капусты с яблоками</b> капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
<b>Суп картофельный с крупой и рыбой</b> филе рыбы, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная, крупа перловая		4,44	2,66	18,60	116,00	250/10
<b>Плов из птицы</b> курица, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль йодированная		16,57	19,95	29,40	362,83	280
<b>Компот из свежих яблок</b> яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	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 [подпись]