

Согласовано:  
И.О. директор ГБОУ СОП № 421  
Петродворцового района Санкт-Петербурга



Лужкова А.Н.

Утверждено:  
Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

20.03.2026

2 неделя 11 день

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана		13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	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 Столичный</b> курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная		2,10	5,18	2,17	65,67	60
<b>Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной</b> свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,26	6,01	10,03	111,00	200/10/5
<b>Котлета рыбная с соусом томатным</b> филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
<b>Картофельное пюре</b> картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,10	4,60	30,00	134,00	150
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	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>Запеканка из творога со сгущенным молоком</b> творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана		16,81	18,30	51,80	437,55	200/15
<b>Чай с сахаром и лимоном</b> чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон		0,20	0,00	7,20	30,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Яблоко свежее</b> Яблоко свежее		0,40	0,40	9,80	44,40	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 Столичный</b> курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная		3,50	8,63	3,62	109,45	100
<b>Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной</b> свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат-паста, масло растительное, сахар, лимонная кислота, соль йодированная, говядина, сметана		4,60	6,79	12,41	128,80	250/10/5
<b>Котлета рыбная с соусом томатным</b> филе рыбы, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		9,64	7,32	10,50	156,40	100/30
<b>Картофельное пюре</b> картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная		3,72	5,52	33,00	160,80	180
<b>Сок в ассортименте</b> Сок в ассортименте		0,80	0,00	20,60	84,00	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