

Согласовано:
Директор ГБОУ СОШ № 421
Петродворцового района Санкт-Петербурга

 Лужкова А.Н.

Утверждено:
Директором по питанию
АО "КСП Красносельского района"


Кибенко Н.Г.

2 неделя 2 день

МЕНЮ
08.09.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
123,40						
<i>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</i>						
Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная		5,40	8,60	30,50	225,67	150/5
<i>Какао с молоком</i>						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок		3,40	2,70	12,10	84,00	200
<i>Бутерброд с джемом</i>						
Батон обогащенный микроэлементами, джем		2,03	0,73	22,45	102,75	25/15
<i>Мандарин свежий</i>						
Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
<i>Яйцо отварное</i>						
Яйцо отварное		5,70	4,80	0,30	68,00	40

Обед обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
185,20						
<i>Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</i>						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное		0,96	3,06	4,86	51,00	60
<i>Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей</i>						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица		3,04	4,40	7,96	103,20	200/10
<i>Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом</i>						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок		11,87	10,87	10,00	172,35	100/20
<i>Картофельное пюре</i>						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная		3,10	4,60	20,00	134,00	150
<i>Компот из кураги</i>						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		2,72	0,52	15,92	79,20	40
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами		3,75	1,45	25,70	130,50	50

Завтрак обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
145,10						
<i>Каша рисовая молочная с маслом сливочным</i>						
Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль пищевая йодированная		7,18	10,08	40,65	288,39	200/5
<i>Какао с молоком</i>						
Какао-порошок, молоко, сахарный песок		3,40	2,70	12,10	84,00	200
<i>Бутерброд с джемом</i>						
Батон обогащенный микроэлементами, джем		2,03	0,73	22,45	102,75	25/15
<i>Мандарин свежий</i>						
Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
<i>Яйцо отварное</i>						
Яйцо отварное		5,70	4,80	0,30	68,00	40

Обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
217,60						
<i>Салат из квашеной капусты (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</i>						
Капуста квашеная, лук репчатый/лук зеленый, сахарный песок, масло растительное		1,60	5,10	8,10	85,00	100
<i>Бульон куриный с макаронными изделиями и птицей</i>						
Картофель, вермишель, морковь свежая, лук репчатый, соль пищевая йодированная, масло растительное, курица		3,18	4,92	9,94	121,20	250/10
<i>Тефтели (1-й вариант) с томатным соусом</i>						
Говядина, свинина, батон пшеничный, соль пищевая йодированная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная, морковь свежая, томатная паста, сахарный песок		11,87	10,87	10,00	172,35	100/20
<i>Картофельное пюре</i>						
Картофель, молоко, масло сливочное, соль пищевая йодированная		4,13	6,13	26,67	178,67	200
<i>Компот из кураги</i>						
Курага, сахарный песок, лимонная кислота		1,00	0,06	17,20	73,00	200
<i>Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами</i>						
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
<i>Батон обогащенный микроэлементами</i>						
Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог

Горбатова А.А.

Зав. производством

