

Согласовано:
 Директор ТБОУ Гимназии № 399
 Красносельского района Санкт-Петербурга

Бурцева Н.М.

Утверждено:
 ВРИО генерального директора
 АО "КСП Красносельского района"

Лапин С.А.

МЕНЮ

2 неделя 11 день

15.05.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год		114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Запеканка из творога со сгущенным молоком							
творог, крупа манная, соль йодированная, сахар, яйцо куриное, сухари панировочные, молоко сгущенное, сметана			13,47	14,65	40,80	347,70	150/10
Чай с сахаром и лимоном							
чай черный байховый крупнолистовой, сахар, лимон			0,20	0,00	7,20	30,00	200
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			1,50	0,58	10,28	52,20	20
Яблоко свежее							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							
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
Салат Столичный							
курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная			2,10	5,18	2,17	65,67	60
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной							
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
Котлета рыбная с соусом томатным							
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
Картофельное пюре							
картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная			3,10	4,60	30,00	134,00	150
Сок в ассортименте							
Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			2,72	0,52	15,92	79,20	40
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			4,13	1,60	28,27	143,55	55

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год		336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат Столичный							
курица, картофель, морковь, огурец соленый, яйцо куриное, соус "Весна", соль йодированная			3,50	8,63	3,62	109,45	100
Борщ с капустой, картофелем, говядины и сметаной							
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
Котлета рыбная с соусом томатным							
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
Картофельное пюре							
картофель, молоко, масло сливочное, соль йодированная			3,72	5,52	33,00	160,80	180
Яблоко свежее							
Яблоко свежее			0,40	0,40	9,80	44,40	100
Пряники							
Пряники			11,90	15,70	62,00	366,00	100
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%							
Йогурт фруктовый в инд. упаковке производителя, массовая доля жира 2,5%			3,50	3,13	16,25	107,50	125
Сок в ассортименте							
Сок в ассортименте			0,80	0,00	20,60	84,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами							
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами			4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микронутриентами							
Батон обогащенный микронутриентами			5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством _____