

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

Бурцева Н.М.

Утверждено:
ВРИО генерального директора
АО "КСП Красносельского района"

Палин С.А.

МЕНЮ

2 неделя 12 день

16.05.2026

Комплексный обед обучающихся в 5-11 классах на 2026 год	336,40	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
Салат из квашеной капусты с яблоками капуста квашенная, яблоки свежие, масло растительное		1,00	6,20	6,00	84,00	100
Рассольник "Ленинградский" со сметаной картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурец соленый, масло растительное, лавровый лист, соль йодированная, сметана		2,30	4,65	15,55	114,00	250/5
Котлета рубленая из птицы с соусом молочным филе куриное, батон, молоко, сухари панировочные, соль йодированная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, сахар		16,52	13,12	13,20	190,60	100/30
Рис припущенный крупа рисовая, соль, сливочное масло		2,76	4,92	24,84	172,80	180
Мандарин свежий Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	100
Вафли Вафли		13,50	18,30	62,50	529,00	100
Компот из свежих яблок яблоки свежие, сахар, лимонная кислота		0,15	0,14	19,90	82,00	200
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами		4,08	0,78	23,88	118,80	60
Батон обогащенный микроэлементами Батон обогащенный микроэлементами		5,25	2,03	35,98	182,70	70

Главный технолог Горбатова А.А.

Зав. производством _____