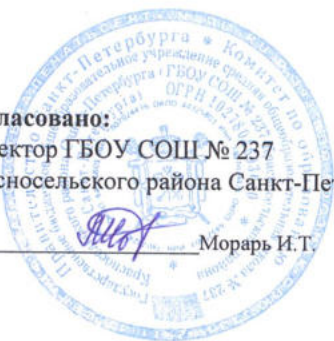


Согласовано:  
Директор ГБОУ СОШ № 237  
Красносельского района Санкт-Петербурга



Морарь И.Т.

Утверждено:  
Генеральный директор  
АО "КСП Красносельского района"



Белоусов А.В.

**МЕНЮ**

1 неделя 2 день 10.03.2026

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Макароны отварные с сыром</b> макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		12,78	15,69	43,81	304,44	150/15
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый чернolistовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Мандарин свежий</b> Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	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>Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		0,72	6,06	3,54	72,00	60
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной</b> говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		4,26	6,01	7,07	99,80	200/10/5
<b>Минтай, запеченный под белым соусом</b> филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		11,80	3,40	2,80	92,00	100
<b>Рис отварной</b> крупа рисовая, соль, сливочное масло		2,70	6,80	33,10	205,00	150
<b>Компот из сухофруктов</b> компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	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>Макароны отварные с сыром</b> макаронные изделия, соль йодированная, сыр, масло сливочное		17,04	20,14	58,41	405,92	200/20
<b>Чай с сахаром</b> чай черный байховый чернolistовой, сахар		0,10	0,00	7,00	29,00	200
<b>Батон обогащенный микронутриентами</b> Батон обогащенный микронутриентами		1,50	0,58	10,28	52,20	20
<b>Мандарин свежий</b> Мандарин свежий		0,80	0,20	7,50	35,00	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>Винегрет овощной (до 01.03 с репчатым луком, с 01.03. с луком зеленым)</b> картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый/лук зеленый, масло растительное, соль йодированная		1,20	10,10	5,90	120,00	100
<b>Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и со сметаной</b> говядина, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное, лавровый лист, сметана, соль йодированная		4,60	6,79	8,71	114,80	250/10/5
<b>Минтай, запеченный под белым соусом</b> филе минтая, масло растительное, мука пшеничная, лук репчатый, соль йодированная, сыр		11,80	3,40	2,80	92,00	100
<b>Рис отварной</b> крупа рисовая, соль, сливочное масло		3,24	8,16	39,72	246,00	180
<b>Компот из сухофруктов</b> компотная смесь из сухофруктов, сахар		0,60	0,07	17,00	71,00	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

Гербатова А.А.

Зав. производством

Комаров В.В.