

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

*И.Т.*  
 Морарь И.Т.

Утверждено:  
 ВРИО генерального директора  
 АО "КСП Красносельского района"

*С.А.*  
 Лапин С.А.

**МЕНЮ**

**2 неделя 8 день 14.04.2026**

Завтрак обучающихся в 1-4 классах на 2026 год	114,50	Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г
<b>Каша манная молочная с маслом сливочным</b> крупя манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		9,40	12,60	35,40	264,00	150/5
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	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>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		0,90	6,12	4,56	76,80	60
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками</b> картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		8,06	5,86	22,52	175,60	200/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b> говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупя гречневая, масло сливочное, соль йодированная		2,90	4,20	11,90	105,00	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>Каша манная молочная с маслом сливочным</b> крупя манная, молоко, сахар, масло сливочное, соль йодированная		12,52	15,42	47,18	339,50	200/5
<b>Какао с молоком</b> какао-порошок, молоко, сахар		3,40	2,70	12,10	84,00	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>Салат «Степной» из разных овощей</b> картофель, морковь, огурец соленый, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное		1,50	10,20	7,60	128,00	100
<b>Суп картофельный с горохом, птицей и с гренками</b> картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная, курица, батон		9,18	6,72	26,34	203,20	250/10/10
<b>Биточки (особые) с соусом томатным</b> говядина, свинина, батон, сухари панировочные, масло растительное, соль йодированная, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томат-паста, сахар		8,80	8,30	11,48	118,60	100/30
<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> крупя гречневая, масло сливочное, соль йодированная		3,48	5,04	14,28	126,00	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 Горбатова А.А. *А.А.*

Зав. производством Мотешев В.В. *В.В.*