

Согласовано:

Директор ГБОУ СОШ № 352
Красносельского района Санкт-Петербурга

Колабутина О.Н.

Утверждено:

ВрИО генерального директора
АО "КСП Красносельского района"

Лапин С.А.

МЕНЮ

2 неделя 12 день

07.03.2026

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 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	

Горбатова А.А.

Главный технолог

Зав. производством