

СОГЛАСОВАНО

Директор школы № 260

Ф.И.О.



УТВЕРЖДЕНО

Зам. ген. дир. по произв.контр. и развитию

АО «КСП Колпинского района»

Формалёва Е.М.



«19» сентября 2025 г.

МЕНЮ 1 неделя 5 день

Наименование	Выход, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Уг-ды г.	Энерг. Цен., г.
КОМПЛЕКСНЫЙ ОБЕД (12-18 лет)					
Салат из свеклы отварной с маслом растительным (свёкла свежая, соль, масло растит.)	100	1,01	5,74	6,62	98,45
Рассольник с птицей и сметаной(картофель, морковь, лук репчатый, огурцы солёные, масло растит., соль, курица потрашенная I категории)	250/10/10	5,00	6,84	14,50	128,10
Печень, тушенная в соусе(печень говяжья, лук репчатый, морковь, масло растительное, мука пшеничная, вода, сметана, соль)	100	12,34	11,40	8,10	163,00
Макаронные изделия отварные(макаронные изделия, соль, вода, масло сливочное)	180	6,30	5,58	36,04	223,18
Кисель из кураги(курага, сахар, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода)	180	0,94	0,05	27,78	116,17
Фрукты свежие	100	0,40	0,30	10,30	47,00
Батон нарезной обогащенный микр.	20	1,25	0,49	8,57	70,33
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микр.	40	2,65	0,35	16,96	81,58
Кондитерские изделия	35	0,98	3,16	18,06	106,41
Молоко в индивидуальной упаковке	200	5,80	5,00	9,60	108,00
Итого комплексный обед:	1225	36,67	38,91	156,53	1142,22

Заведующий производством _____