## **МЕНЮ**

16.10.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача

## Приятного аппетита!

**УТВЕРЖДЕНО** 

E. B. Konsachion

Генеральным вире орож ООО "Резерв ШП" Е. В. Ково ариоу 16.10.2025 г

уёзёрв никольное питание

ШКОЛА №	ДЕНЬ	4
---------	------	---

Прием	Раздел	Nº	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
пищи		рецепт	111	70	50.47	400.00	0.00	44.70	F 70
	гор блюдо	393	Шницель (свинина)*	70	53,17	136,80	8,60	11,70	5,70
завтрак	гор блюдо	279	Цветная капуста припущенная	130	68,92	104,00	3,20	3,50	13,27
5-11 кл	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
без молока			* Шницель приготавливается без панировки и						
кисломолочных			пшеничного хлеба						
пшеницы									
				400	405.00	000.00	40.00	45.00	20.67
			итого:	400	125,00	293,80	12,00	15,20	32,67
			MIOI 0.						
	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель,ф	200,00	34,32	152,30	6,90	7,47	21,40
обед	2 блюдо	393/40	Шницель ( свинина)/ соус сметанный с томатом	70/20	56,12	136,80	8,60	11,70	5,70
1-4 кл	гарнир	274/279	Булгур / цветная капуста припущенная	130/20	37,55	294,80	6,10	7,90	33,60
	напиток	15	Кисель (4)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
Без молока,	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	28	2,47	68,55	2,76	0,45	13,00
сдобы,	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	27,80	2,25	103,50	2,37	0,24	15,60
кондитерских	,	i i	, ,						
макарон									
			итого:	696	151,00	822,95	27.02	27,76	117,50
	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем ( картофель,ф	250,00	42,90	190,40	8,63	9,30	26.76
	2 блюдо	393	Шницель (свинина)*	80	60,76	152,00	9,60	13,00	6,30
обед	гарнир	279	Цветная капуста припущенная	100	53,05	104,00	3,20	3,50	13,27
5-11 кл	напиток	15	Кисель (4)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
J-11 KJ1	напиток	15	Tolice is (4)	200	10,23	07,00	0,50	0,00	20,20
Без молока			* Шницель приготавливается без панировки и						
(казеин),			пшеничного хлеба						
пшеницы									
			итого:	630	175,00	513,40	21,73	25.80	74,53

<sup>1.</sup>Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)

<sup>2.</sup>Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)

<sup>3.</sup>Для приготовления блюд используется йодированная соль.

<sup>4.</sup> Напиток промышленного производства, обогащенный кальцием.

<sup>5.</sup>В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами A; E; Д3; C; В1; В2; В6; В12; К1

<sup>6.</sup>Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; В1; В2; В5; С