

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
18.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
18.09.2026 г

МЕНЮ

18.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 5

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без репчатого лука, арахиса	закуска	142	Салат из отварной моркови с яблоком и растительным маслом	60	11,45	48,00	0,60	3,00	3,10
	1 блюдо	63/81	Рассольник Ленинградский, сметана (мдж 15%)	200/10	31,73	121,30	4,40	6,70	7,10
	2 блюдо	428	Плов (рис, свинина, морковь, растительное масло)	220	81,69	343,80	17,20	17,30	42,30
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,42	91,00	0,00	0,00	24,00
	доп блюдо	пром	Зефир	50	13,69	81,50	0,25	0,00	20,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	3,14	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	28,5	2,88	69	1,58	0,16	10,4
			* Все блюда приготавливаются без репчатого лука						
			ИТОГО:	802	166,00	823,15	26,79	27,61	119,90
обед 5-11 кл Без молока, кисломолочных продуктов, кондитерских изделий	закуска	142	Салат из отварной моркови с яблоком и растительным маслом	110	20,99	80,00	1,00	5,00	5,20
	1 блюдо	63	Рассольник Ленинградский	200	31,73	121,30	4,40	6,70	7,10
	2 блюдо	428	Плов (рис, свинина, морковь, лук репчатый, растительное масло)	230	85,84	343,80	17,20	17,30	42,30
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,42	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	3,14	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	28,50	2,88	69,00	1,58	0,16	10,40
			ИТОГО:	799	166,00	773,65	26,94	29,61	102,00

- 1.Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (B1; B2; B6; PP; фолиевая кислота, железо; кальций)
2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (B1; B2; B6; PP; фолиевая кислота, железо; кальций)
3.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____