

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
17.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
17.09.2026 г

МЕНЮ

17.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 4

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без репчатого лука, арахиса	закуска	104	Салат из свеклы с чесноком и сыром	70	18,65	72,60	0,84	5,34	4,86
	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, ф	200	36,63	121,30	6,90	5,47	13,40
	2 блюдо	393/32	Шницель (свинина)/ соус томатный	80/30	65,35	126,10	9,60	8,40	5,70
	гарнир	188/233	Отварные макаронные изделия /овощи припущенны	140/20	25,39	251,50	4,90	7,20	42,70
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,56	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	3,14	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	32,4	3,28	69	2,37	0,16	10,4
			* Все блюда приготавливаются без репчатого лука						
			ИТОГО:	802	166,00	811,05	27,57	27,12	115,06
обед 5-11 кл Без молока, кисломолочны кондитерских сдобы	закуска	104	Салат из свеклы с чесноком и сыром	110	29,31	121,00	1,40	8,90	8,10
	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, ф	250	45,78	141,60	8,60	6,84	16,80
	2 блюдо	393/32	Шницель (свинина)/ соус томатный	80/30	65,35	138,10	10,70	8,30	8,30
	гарнир	188/233	Отварные макаронные изделия /овощи припущенны	150/30	31,35	301,80	5,88	8,64	51,24
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,56	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40,00	4,19	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	34,2	3,46	69	2,37	0,16	10,4
			ИТОГО:	924	193,00	942,05	31,91	33,39	132,84

- 1.Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
3.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

Старший повар_____