

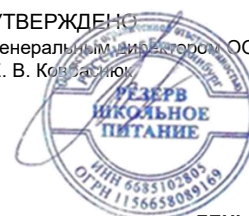
СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
15.05.2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленок  
15.05.2026 г

## М Е Н Ю

15.05.2026

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	
<b>завтрак</b> <b>5-11 кл</b>	гор блюдо	393	Шницель (свинина)*	80	63,73	136,80	8,60	11,70	5,70	
	гор блюдо	233	Овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морк	125	59,76	104,00	3,20	3,50	13,27	
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,51	102,00	0,20	0,10	25,00	
	<b>без молока</b> <b>кисломолочных</b> <b>пшеницы</b>			* Шницель приготавливается без панировки и пшеничного хлеба						
			<b>ИТОГО:</b>	<b>405</b>	<b>137,00</b>	<b>342,80</b>	<b>12,00</b>	<b>15,30</b>	<b>43,97</b>	
<b>обед</b> <b>1-4 кл</b>	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем ( картофель,ф	200,00	35,28	121,30	6,90	5,47	13,40	
	2 блюдо	393	Шницель ( свинина)	80	63,73	126,10	8,60	7,40	5,70	
	гарнир	233	Овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морк	100	48,40	104,00	3,20	3,50	13,27	
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,51	102,00	0,20	0,10	25,00	
	Без молока,	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,86	68,55	2,76	0,45	13,00
	сдобы,	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	24,20	2,22	69,00	1,58	0,16	10,40
<b>кондитерских,</b> <b>макарон</b>										
			<b>ИТОГО:</b>	<b>634</b>	<b>166,00</b>	<b>590,95</b>	<b>23,24</b>	<b>17,08</b>	<b>80,77</b>	

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 блюд используется йодированная соль.

Старший повар \_\_\_\_\_