

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
29.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
29.09.2025 г

МЕНЮ

29.09.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 1

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	фрукты	161	Яблоки	1 шт	26,75	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	21,10	101,90	4,60	5,44	7,80
	2 блюдо	399	Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло расти	200	83,17	377,10	17,10	21,50	38,50
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,95	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	29,50	2,39	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	815	151,00	823,55	27,03	27,73	117,54
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	фрукты	161	Яблоки	1 шт	26,75	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	26,38	127,40	5,80	6,80	9,75
	2 блюдо	399	Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло расти	250	106,92	424,80	18,80	24,65	44,35
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,95	102,00	0,20	0,10	25,00
			ИТОГО:	993	175,00	724,70	24,80	31,55	96,74

- 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.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.

Старший повар_____