

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
02.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Козакин
02.09.2025 г

МЕНЮ

02.09.2025

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 раст	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 раст	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:	993,00	175,00	724,70	24,80	31,55	96,74

- 1.Булка Сухоложская Витаминизированная - 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 _____