

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
05.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
05.09.2025 г

МЕНЮ

05.09.2025

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 молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, ф	200	34,32	152,30	6,90	7,47	21,40
	2 блюдо	393/40	Шницель (свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный)	70/20	56,12	136,80	8,60	11,70	5,70
	гарнир	274/279	Булгур / цветная капуста припущенная	130/20	37,55	294,80	6,10	7,90	33,60
	напиток	15	Кисель (4)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	28	2,47	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	27,80	2,25	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	502	151,00	822,95	27,03	27,76	117,50
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, ф	250,00	42,90	190,40	8,63	9,30	26,76
	2 блюдо	393	Шницель (свинина)*	80	60,76	152,00	9,60	13,00	6,30
	гарнир	279	Цветная капуста припущенная	100	53,05	104,00	3,20	3,50	13,27
	напиток	15	Кисель (4)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
			* Шницель приготавливается без панировки и пшеничного хлеба						
			ИТОГО:	630	175,00	513,40	21,73	25,80	74,53

- 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 А; В1; В2; В5; С

Старший повар_____