

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
11.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленок
11.09.2025 г

М Е Н Ю

11.09.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 9

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	25,88	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский, сметана	200/5	24,61	96,70	4,20	4,52	4,50
	2 блюдо	308/40	Тефтели (,свинина) соус соус сметанный с томатом	70/20	52,26	131,60	11,30	13,40	3,70
	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные	130/25	24,01	286,50	6,20	9,20	35,20
	напиток	15	Кисель (4)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	35,40	3,12	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	35	2,83	103,5	2,37	0,24	15,6
ИТОГО:				870	151,00	824,35	27,13	27,81	117,84
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	фрукты	161	Яблоки	1 шт	25,88	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский, сметана	250/5	30,31	120,30	5,20	5,62	5,60
	2 блюдо	308	Тефтели (свинина) *	100	72,32	146,20	12,60	14,90	4,10
	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные	150/30	28,20	355,84	7,44	11,04	46,24
	напиток	15	Кисель (4)	200,00	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
* Тефтели приготавливаются без пшеничного хлеба									
ИТОГО:				885	175,00	759,84	25,54	31,56	101,78

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.

Старший повар _____