

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
30.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
30.09.2026 г



МЕНЮ

30.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл	1 блюдо	76/77	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	200/20	33,90	169,04	5,10	5,43	19,50
	2 блюдо	179	Курица по-пекински (филе куриной грудки, ананас ко	45/45	70,33	131,50	11,60	11,30	17,60
	гарнир	274/46	Булгур / тыква, припущенная в сливочном масле (ты	130/20	37,14	294,80	6,10	10,50	34,80
	напиток	15	Кисель витаминизированный (5)	200	18,29	90,00	0,00	0,00	23,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	34,1	3,04	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный(1)	35	3,30	69,00	1,58	0,16	10,40
	Без репчатого лука, арахиса		* Все блюда приготавливаются без репчатого лука						
			ИТОГО:		166,00	822,89	27,14	27,84	118,30
обед 5-11 кл	1 блюдо	76/77	Суп-пюре из цветной капусты*, гренки	250/20	37,29	207,50	6,30	6,70	23,90
	2 блюдо	179	Курица по-пекински (филе куриной грудки, ананас ко	50/50	78,15	146,10	12,90	12,60	19,60
	гарнир	274/46	Булгур / тыква, припущенная в масле (тыква, масло	150/35	53,42	333,80	7,30	12,60	41,80
	напиток	15	Кисель витаминизированный (5)	200	18,29	90,00	0,00	0,00	23,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	36,6	3,83	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный(1)	20,00	2,02	69,00	1,58	0,16	10,40
	Без молока, кисломолочны кондитерских сдобы		* Блюдо приготавливается без молока						
			ИТОГО:	822	193,00	937,80	31,76	32,66	135,98

- 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.
5.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; В1; В2; В5; С

Старший повар_____