

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
08.06.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коробинюк
08.06.2026 г

М Е Н Ю

08.06.2026

Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20

Приятного аппетита!



ШКОЛА №			ДЕНЬ 6						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ,ккал	Б	Ж	У
обед 200,00	фрукты	161	Яблоки	1 шт	22,43	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	78	Суп картофельный с горбушей	250	51,14	183,60	7,30	14,30	13,50
	2 блюдо	399	Азу (картофель, свинина, огурцы консервированные	220	93,59	491,30	21,13	20,40	56,90
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,42	91,00	0,00	0,00	24,00
	доп блюдо	пром	Конфеты (5)	5/2 шт	6,78	16,00	1,00	0,00	3,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	29,5	2,81	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	20	1,83	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	855	200,00	1047,30	35,48	35,54	147,92

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 блюд используется йодированная соль.
5. Молочные конфеты "Ешь, как пьешь". 2 шт (5 г) = 70 г молока