

СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
10.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленко  
10.09.2025 г

## М Е Н Ю

10.09.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача  
**Приятного аппетита!**



ШКОЛА №

ДЕНЬ 8

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	закуска	120	Салат из отварной свеклы с растительным маслом и	60	12,54	72,60	0,84	5,34	4,86
	1 блюдо	66/81	Суп из овощей, сметана	200/5	26,28	111,70	4,40	5,62	6,20
	2 блюдо	310	Крокеты из курин. филе и цветн капусты	80	60,35	153,40	11,60	9,70	18,30
	гарнир	219	Картофель отварной	120	25,93	221,97	5,12	6,40	35,40
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	пром	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
пром	пром	Хлеб пшеничный (1)	30	2,43	103,5	2,37	0,24	15,6	
			<b>ИТОГО:</b>	<b>725</b>	<b>151,00</b>	<b>822,72</b>	<b>27,09</b>	<b>27,75</b>	<b>117,36</b>
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	закуска	120	Салат из отварной свеклы с растительным маслом и	100,00	20,90	102,60	1,40	6,90	8,10
	1 блюдо	66/81	Суп из овощей, сметана	250/5	32,39	139,00	5,50	7,00	7,70
	2 блюдо	310	Крокеты из курин. филе и цветн капусты*	80	60,35	153,40	11,60	9,70	18,30
	гарнир	219/49	Картофель отварной/ масло сливочное	140/5	40,53	221,97	5,12	6,40	35,40
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200,00	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
				* Крокеты приготавливаются без панировки					
			<b>ИТОГО:</b>	<b>780</b>	<b>175,00</b>	<b>707,97</b>	<b>23,62</b>	<b>30,00</b>	<b>93,50</b>

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 \_\_\_\_\_