

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
07.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
07.09.2026 г

МЕНЮ

07.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 6

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 5-11 кл Без молока, кисломолочных, кондитерских изделий	доп блюдо	127	Огурцы консервированные (на лимонном соке)	25	9,66	3,00	1,00	0,00	0,50
	1 блюдо	78	Суп картофельный с минтаем(минтай филе,картофель)	250	44,73	192,40	9,30	10,60	17,30
	2 блюдо	602	Мясо тушеное (свинина, томатн паста, морковь, лук)	55/55	93,02	162,10	11,90	13,10	8,20
	гарнир	188	Отварные макаронные изделия	180	20,20	314,40	4,70	8,20	48,20
	напиток	15	Кисель витаминизированный (4)	200	18,29	90,00	0,00	0,00	23,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40,00	4,00	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	32,2	3,1	103,5	2,37	0,24	15,6
			ИТОГО:	822	193,00	956,80	32,95	32,74	130,08

- 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