

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
15.06.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор ООО "Резерв ШП"
Е. В. Левицкий
15.06.2026 г

МЕНЮ

15.06.2026

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

Приятного аппетита!



ШКОЛА №			ДЕНЬ 1						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ,ккал	Б	Ж	У
обед 200,00	фрукты	161	Яблоки	1 шт	25,88	70,50	0,00	0,00	17,64
	закуска	156	Салат из пекинской капусты со свежими помидорам	60	17,11	35,40	0,60	4,76	1,34
	1 блюдо	69/77	Суп картофельный с бобовыми, гренки	250/20	29,98	133,90	6,60	8,50	7,80
	2 блюдо	428	Плов (рис, свинина, морковь, лук репчатый, растите.	240	88,50	406,80	17,20	16,70	50,30
	напиток	15	Кисель витаминизированный (4)	200	18,29	90,00	0,00	0,00	23,00
	доп. блюдо	пром	Зефир	50	13,69	163,00	0,50	0,00	40,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,86	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	40,3	3,69	103,50	2,37	0,24	15,60
ИТОГО:				1040	200,00	1071,65	30,03	30,65	168,68

- 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.
- 4. Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; B1; B2; B5; С