

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
15.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
15.09.2026 г



М Е Н Ю
15.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА № _____ ДЕНЬ **2**

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 5-11 кл Без молока, кисломолочных, кондитерских изделий	1 блюдо	79	Борщ с капустой и картофелем	250	30,91	176,00	7,84	8,60	20,20
	2 блюдо	178	Котлета из филе белой рыбы	70	83,15	149,70	11,33	12,80	11,50
	гарнир	187/233	Пюре картофельное* /овощи припущенные (смесь о	150/50	62,82	345,60	6,60	10,30	51,40
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,50	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	50	5,24	114,25	4,60	0,75	21,60
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	33,40	3,38	103,50	2,37	0,24	15,60
			* Блюдо приготавливается без молока						
ИТОГО:				803	193,00	950,05	32,84	32,79	135,71

- 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 _____