

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
16.06.2026 г

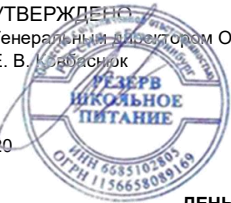
УТВЕРЖДЕНО
Генеральный директор ООО "Резерв ШП"
Е. В. Левицкий
16.06.2026 г

МЕНЮ

16.06.2026

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

Приятного аппетита!



ШКОЛА №		ДЕНЬ 2							
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ,ккал	Б	Ж	У
обед 200,00	доп. блюдо	86	Помидор свежий (порционный)	20	11,35	4,80	0,20	0,00	0,70
	1 блюдо	92/81	Солянка "Деревенская" (свинина, филе куриное, капуста)	250/10	63,27	156,10	6,64	9,56	10,32
	2 блюдо	612/32	Зразы из свинины с луком и яйцом (свинина, лук репчатый)	80/40	69,44	141,60	10,60	10,90	13,80
	гарнир	274	Булгур	180	35,32	305,60	6,10	9,50	46,38
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,51	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40	3,81	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	36	3,30	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	856	200,00	905,00	29,79	30,90	129,08

- 1. Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2. Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3. Для приготовления блюд используется йодированная соль.