

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
18.12.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
18.12.2025 г

МЕНЮ

18.12.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №			ДЕНЬ 4						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл без молока кисломолочных пшеницы	гор блюдо	393	Шницель (свинина)*	70	53,32	136,80	8,60	11,70	5,70
	гор блюдо	279	Цветная капуста припущенная	130	68,87	104,00	3,20	3,50	13,27
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
			* Шницель приготавливается без панировки и пшеничного хлеба						
			ИТОГО:	400	125,00	293,80	12,00	15,20	32,67
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, ф	200,00	33,53	152,30	6,90	7,47	21,40
	2 блюдо	393/40	Шницель (свинина) / соус сметанный с томатом	75/20	60,08	136,80	8,60	11,70	5,70
	гарнир	274/279	Булгур / цветная капуста припущенная	130/20	33,83	294,80	6,10	7,90	33,60
	напиток	15	Кисель (6)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	32	2,82	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,30	2,45	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	707	151,00	822,95	27,03	27,76	117,50

- 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 кальцием.
- 5.В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами А; Е; D3; С; B1; B2; B6; B12; K1
- 6.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; B1; B2; B5; С

Старший повар_____