

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
02.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
02.09.2026 г

МЕНЮ

02.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 1

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 5-11 кл Без молока, кисломолочных, кондитерских изделий	фрукты	161	Яблоки	1 шт	25,09	39,20	0,00	0,00	9,80
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	26,99	127,40	5,75	10,60	12,30
	2 блюдо	429	Гуляш (свинина, томатн паста, лук репч, масло слив	55/55	97,83	131,10	12,40	10,33	4,90
	гарнир	189	Каша рассыпчатая гречневая	180	21,38	364,00	7,44	11,04	46,50
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	45,00	4,50	114,25	4,60	0,75	21,60
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	29	2,9	103,5	2,37	0,24	15,6
ИТОГО:				964	193,00	981,45	32,76	33,06	135,70

- 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 C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.