

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
08.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
08.09.2026 г

МЕНЮ

08.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 7

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 5-11 кл Без молока, кисломолочных, кондитерских изделий	закуска	108	Салат из свеклы "Бурячок" (свекла, огурцы консервированные)	110	24,88	62,70	1,00	13,30	5,00
	1 блюдо	70	Куриный суп с макаронами (макаронные изделия, курица)	250	37,70	129,13	9,13	6,60	18,00
	2 блюдо	428	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук репчатый)	230	95,58	361,80	14,30	8,60	45,70
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,50	61,00	0,10	0,10	15,41
	доп блюдо	пром	Батончик злаковый (4)	30	20,31	141,00	1,80	6,30	18,90
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40,00	4,00	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	31,4	3,03	103,5	2,37	0,24	15,6
			ИТОГО:	822	193,00	950,53	32,38	35,74	135,89

- 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.Батончик-мюсли содержит в своем составе витамины B1; B2; B6; C; железо; пищевые волокна