

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
28.04.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Козыриным
28.04.2025 г

МЕНЮ

28.04.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №		ДЕНЬ 6							
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, мучного, сладкого, макарон	фрукты	161	Яблоки	1 шт	21,28	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	21,21	101,90	4,60	5,44	7,80
	2 блюдо	428/127	Плов (свинина)/огурцы консервированные	210/30	84,33	315,87	15,80	20,50	28,30
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	54,1	3,35	152,10	4,10	1,07	26,70
ИТОГО:				843	151,00	731,37	24,50	27,01	104,44
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл Стол № 5	доп блюдо	89	Сыр (порциями)	20	27,98	60,00	5,20	5,40	0,00
	гор блюдо	282/32	Котлета "Домашняя"(говядина, свинина), соус красн	70/40	62,81	166,10	9,56	10,44	12,52
	гор блюдо	249/49	Каша гречневая рассыпчатая с овощами/масло слив	180/4	27,63	249,12	4,56	7,92	42,84
	напиток	1	Чай зеленый с сахаром	200	4,25	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	39,8	2,25	121,68	3,28	0,86	21,40
ИТОГО:				554,00	124,92	649,90	22,80	24,62	90,46
дети ОВЗ обед 5-11 кл Стол № 5	фрукты	161	Яблоки	1 шт	21,28	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	26,51	127,38	5,75	6,80	9,75
	2 блюдо	428/127	Плов (свинина)/огурцы консервированные	260/25	100,50	386,06	19,31	25,06	34,59
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	54,00	3,34	152,10	4,10	1,07	26,70
ИТОГО:				983,00	175,00	948,72	32,44	33,79	134,08
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:				1537,00	299,92	1598,62	55,24	58,41	224,54

- 1.Булка Сухоложская Витаминизированная - 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 всех блюд используется йодированная соль.