

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
03.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Козакин
03.09.2025 г

МЕНЮ

03.09.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА № _____ ДЕНЬ 2

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/5	26,07	131,50	2,35	5,40	16,25
	2 блюдо	178	Суфле из горбуши с овощами и рисом	90	59,66	134,20	12,90	13,74	10,39
	гарнир	187/271	Пюре картофельное (без молока) /кабачки тушеные	150/30	46,71	261,00	5,50	7,60	33,60
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	12,61	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40	3,52	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,00	2,43	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	745	151,00	823,60	27,00	27,68	118,12
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	250/5	32,13	163,57	2,92	6,70	20,20
	2 блюдо	178	Суфле из горбуши с овощами и рисом	100	66,29	169,10	14,80	15,27	11,54
	гарнир	187/271	Пюре картофельное (без молока) /кабачки тушеные	170/50	63,97	323,80	7,60	9,44	45,30
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	12,61	102,00	0,20	0,10	25,00
			ИТОГО:	775,00	175,00	758,47	25,52	31,51	102,04

- 1.Булка Сухолюбская Витаминизированная - 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.