

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
31.03.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Козьма, том 31.03.2025 г

МЕНЮ

31.03.2025

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	фрукты 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб	161	Яблоки	1 шт	21,28	70,50	0,00	0,00	17,64
		69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	20,06	101,90	4,60	5,44	7,80
		428/127	Плов (свинина)/огурцы консервированные	210/35	85,39	315,87	15,80	20,50	28,30
		пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
		57	Хлеб ржаной (2)	55,5	3,44	152,10	4,10	1,07	26,70
Без молока, сдобы, мучного, сладкого, макарон				850	151,00	731,37	24,50	27,01	104,44
			ИТОГО:						
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	доп блюдо гор блюдо гор блюдо напиток хлеб	89	Сыр (порциями)	20	27,98	60,00	5,20	5,40	0,00
		282/32	Котлета "Домашняя"(говядина, свинина), соус красн	70/40	62,81	166,10	9,56	10,44	12,52
		249/49	Каша гречневая рассыпчатая с овощами/масло слив	180/4	27,34	249,12	4,56	7,92	42,84
		1	Чай зеленый с сахаром	200	4,25	53,00	0,20	0,00	13,70
		53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	46,5	2,62	91,26	2,46	0,64	16,00
Стол № 5				561,00	125,00	619,48	21,98	24,40	85,06
			ИТОГО:						
дети ОВЗ обед 5-11 кл	фрукты 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	161	Яблоки	1 шт	21,28	70,50	0,00	0,00	17,64
		69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	25,08	127,38	5,75	6,80	9,75
		428/127	Плов (свинина)/огурцы консервированные	260/30	101,64	386,06	19,31	25,06	34,59
		пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
		57	Хлеб ржаной (2)	55,80	3,46	152,10	4,10	1,07	26,70
Стол № 5				48,00	2,71	121,68	3,28	0,86	21,40
			ИТОГО:	993,00	175,00	948,72	32,44	33,79	134,08
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1554,00	300,00	1568,20	54,42	58,19	219,14

- 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.

Старший повар _____