

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
14.10.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
14.10.2025 г

МЕНЮ

14.10.2025

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
завтрак 5-11 кл без молока кисломолочных пшеницы	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,64	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	178	Суфле из горбуши с овощами и рисом	90	59,66	134,20	12,90	13,74	10,39
	гор блюдо	187	Пюре картофельное (без молока)	170	38,79	189,00	3,30	4,80	20,60
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
			ИТОГО:	597	125,00	446,70	16,40	18,54	62,33
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
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	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	175,00	758,47	25,52	31,51	102,04

- 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.