

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
29.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
29.09.2026 г



МЕНЮ

29.09.2026

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	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/10	28,39	141,50	6,30	6,90	16,25
	2 блюдо	178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с морковью	70/20	86,32	134,20	10,20	11,50	10,39
	гарнир	187/233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь овощей)	130/20	39,57	315,30	5,50	8,60	47,60
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,50	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,57	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	20,4	1,65	103,50	2,37	0,24	15,60
	Без репчатого лука, арахиса		* Все блюда приготавливаются без репчатого лука						
			ИТОГО:		166,00	824,05	27,23	27,79	118,25
обед 5-11 кл	1 блюдо	79	Борщ с капустой и картофелем	250	30,91	176,00	7,84	8,60	20,20
	2 блюдо	178	Котлета из филе белой рыбы	70	83,15	149,70	11,33	12,80	11,50
	гарнир	187/233	Пюре картофельное* /овощи припущенные (смесь овощей)	150/50	64,40	345,60	6,60	10,30	51,40
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,50	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	50	4,05	114,25	4,60	0,75	21,60
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	34,90	2,99	103,50	2,37	0,24	15,60
	Без молока, кисломолочных, кондитерских продуктов		* Блюдо приготавливается без молока						
			ИТОГО:	805	193,00	950,05	32,84	32,79	135,71

- 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.