

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
24.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
24.09.2025 г



МЕНЮ

24.09.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №

ДЕНЬ 8

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	закуска	120	Салат из отварной свеклы с растительным маслом и	60	12,54	72,60	0,84	5,34	4,86
	1 блюдо	66/81	Суп из овощей, сметана	200/5	26,28	111,70	4,40	5,62	6,20
	2 блюдо	310	Крокеты из курин. филе и цветн капусты	80	60,35	153,40	11,60	9,70	18,30
	гарнир	219	Картофель отварной	120	25,93	221,97	5,12	6,40	35,40
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	пром	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
	пром	пром	Хлеб пшеничный (1)	30	2,43	103,5	2,37	0,24	15,6
			ИТОГО:	725	151,00	822,72	27,09	27,75	117,36
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	закуска	120	Салат из отварной свеклы с растительным маслом и	100,00	20,90	102,60	1,40	6,90	8,10
	1 блюдо	66/81	Суп из овощей, сметана	250/5	32,39	139,00	5,50	7,00	7,70
	2 блюдо	310	Крокеты из курин. филе и цветн капусты*	80	60,35	153,40	11,60	9,70	18,30
	гарнир	219/49	Картофель отварной/ масло сливочное	140/5	40,53	221,97	5,12	6,40	35,40
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200,00	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
			* Крокеты приготавливаются без панировки						
			ИТОГО:	780	175,00	707,97	23,62	30,00	93,50

- 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.

Старший повар_____