

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
01.10.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
01.10.2025 г

МЕНЮ

01.10.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	200/20	36,18	159,14	4,06	8,50	17,40
	2 блюдо	318	Фрикасе из курицы (филе куриной грудки, морковь, л	90	68,97	143,50	11,88	11,30	17,60
	гарнир	214/233	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (пе	140/35	34,02	321,50	6,60	7,20	43,70
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,46	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный(1)	21,40	1,73	69,00	1,58	0,16	10,40
			* Суп приготавливается без молока						
			ИТОГО:	736	151,00	822,69	26,98	27,71	117,51
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	1 блюдо	95	Суп-пюре из картофеля и кабачков*	250,00	43,20	195,30	5,00	10,43	21,35
	2 блюдо	318	Фрикасе из курицы (филе куриной грудки, морковь, л	110	84,29	150,40	13,20	12,60	19,60
	гарнир	214/233	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (пе	160/30	40,05	365,80	7,92	8,64	46,44
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,46	61,00	0,10	0,10	15,41
			* Суп приготавливается без молока						
			ИТОГО:	750	175,00	772,50	26,22	31,77	102,80

- 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 блюд используется йодированная соль.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Старший повар_____