

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
22.09.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
22.09.2025 г

МЕНЮ

22.09.2025

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 Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	78	Уха (горбуша консервированная,картофель, морковь)	200/20	32,81	123,90	5,80	5,44	7,80
	2 блюдо	428/127	Плов (свинина) / огурцы консервированные	230/30	93,37	416,80	15,80	18,80	52,30
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	45,3	3,99	68,55	2,76	0,45	13,00
			ИТОГО:	725	151,00	700,25	24,36	24,69	97,10
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	1 блюдо	78	Уха (горбуша консервированная,картофель, морковь)	250/25	41,01	154,87	7,25	6,80	9,75
	2 блюдо	428/127	Плов (свинина) / огурцы консервированные	260/50	113,16	479,32	18,17	21,62	60,15
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
			ИТОГО:	785	175,00	725,19	25,42	28,42	93,90

- 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_____