

СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
13.03.2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленко  
13.03.2026 г

## М Е Н Ю

13.03.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача  
**Приятного аппетита!**



ШКОЛА №

ДЕНЬ 4

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл  без молока кисломолочных пшеницы	гор блюдо	393	Шницель (свинина)*	80	63,44	136,80	8,60	11,70	5,70
	гор блюдо	233	Овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морк	125	60,07	104,00	3,20	3,50	13,27
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,49	102,00	0,20	0,10	25,00
				* Шницель приготавливается без панировки и пшеничного хлеба					
			<b>ИТОГО:</b>	<b>405</b>	<b>137,00</b>	<b>342,80</b>	<b>12,00</b>	<b>15,30</b>	<b>43,97</b>
обед 1-4 кл  Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем (картофель, ф	200,00	34,81	121,30	6,90	5,47	13,40
	2 блюдо	393/40	Шницель (свинина) / соус сметанный с томатом	80/30	64,64	126,10	8,60	7,40	5,70
	гарнир	233	Овощи припущенные (перец сладкий, горошек, морк	100	48,37	104,00	3,20	3,50	13,27
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,49	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,86	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	20,00	1,83	103,50	2,37	0,24	15,60
			<b>ИТОГО:</b>	<b>660</b>	<b>166,00</b>	<b>625,45</b>	<b>24,03</b>	<b>17,16</b>	<b>85,97</b>

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.

Старший повар \_\_\_\_\_