

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
09.06.2026 г

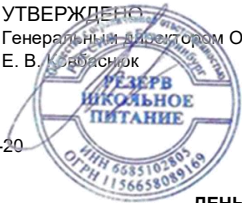
УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коробинчук 09.06.2026 г

МЕНЮ

09.06.2026

Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20

Приятного аппетита!



ШКОЛА №			ДЕНЬ 7						
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ,ккал	Б	Ж	У
обед 200,00	закуска	113	Салат из свежих помидоров с растительным маслом	70	38,59	61,70	1,00	6,20	3,50
	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	250/10	33,74	163,60	8,50	8,00	15,24
	2 блюдо	310/33	Крокеты из куриного филе и цветной капусты(филе	90/30	77,45	134,30	14,67	6,30	10,40
	гарнир	188	Отварные макаронные изделия	180	20,79	302,20	4,70	8,20	48,20
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
	доп блюдо	пром	Печенье	50	8,57	89,63	1,38	6,10	12,42
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	35,1	3,34	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	35	3,21	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	950	200,00	1048,33	36,50	35,74	147,64

- 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 C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.