

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
11.06.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Лебедев
11.06.2026 г

МЕНЮ

11.06.2026

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

Приятного аппетита!



ШКОЛА №		ДЕНЬ 9							
Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ,ккал	Б	Ж	У
обед 200,00	закуска	112	Помидор свежий (порция)	40	16,22	56,00	0,80	7,90	2,60
	1 блюдо	68	Куриный суп с рисом и картофелем	250	44,10	136,60	9,90	6,80	12,50
	2 блюдо	318	Мясо тушеное в сметане (свинина)	50/50	93,73	142,20	12,80	9,30	5,30
	гарнир	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	160	19,51	294,70	4,90	10,50	39,04
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,39	61,00	0,10	0,10	15,41
	доп блюдо	пром	Зефир	50	13,69	163,00	0,50	0,00	40,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	27,4	2,61	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30	2,75	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	857	200,00	1048,40	35,05	35,44	147,73

- 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.Продукт, содержащий термофильный молочный стрептококк, болгарскую палочку, бифидобактерии.
- 5.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1