

С директором образовательного учреждения
21.03.2025 г. Л.В.Сметанина

Генеральным директорам ООО "Резерв ШП"
Е. В. Корбаснюк 21.03.2025 г

21.03.2025

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

Приятного аппетита!

ДЕНЬ 5

1. Булка Сухолюбская Витаминизированная - 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 блюда используются йодированная соль.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
21.03.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коробасюк 21.03.2025 г.**М Е Н Ю**

21.03.2025

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 5

Прием пищи	Раздел	№ рецепта	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	гор блюдо	614/187/233	Суфле из горбуши с овощами и рисом /	80/130/20	90,65	318,17	13,70	16,80	34,10
	напиток	2	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	200/10	8,10	53,00	0,20	0,00	13,70
	доп блюдо	пром	Чай черный байховый с ягодами	25	6,69	62,00	1,46	1,91	9,80
	хлеб	53	Вафли	45,3	2,56	152,10	4,10	1,07	26,70
			Булка Сухоложская Витаминизированная (1)						
ИТОГО:				510	108,00	585,27	19,46	19,78	84,30
завтрак 5-11 кл	гор блюдо	614/187/233	Суфле из горбуши с овощами и рисом /	90/160/20	106,93	376,02	16,19	19,85	40,30
	напиток	2	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	200/10	8,10	53,00	0,20	0,00	13,70
	доп блюдо	пром	Чай черный байховый с ягодами	25	6,69	62,00	1,46	1,91	9,80
	хлеб	53	Вафли	58,1	3,28	182,52	4,92	1,28	32,08
			Булка Сухоложская Витаминизированная (1)						
ИТОГО:				563	125,00	673,54	22,77	23,04	95,88

1.Булка Сухоложская Витаминизированная - 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 _____

С директором образовательного учреждения
21.03.2025 г. Л.В.Сметанина

Генеральным директорам ООО "Резерв ШП"
Е. В. Корсакову 21.03.2025 г

21.03.2025

Приятного аппетита!

ДЕНЬ

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У	ХЕ
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	до блюда	89	Сыр (порциями)	10	13,99	30,00	2,60	2,70	0,00	0,00
	гор блюдо	614/49	Суфле из горбуши с овощами и рисом / масло слив	140/5	106,99	160,50	10,50	12,15	9,66	0,810
	напиток	2	Чай черный байховый с ягодами	200/10	6,24	53,00	0,20	0,00	2,30	0,200
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	152,10	4,10	1,07	26,70	2,23
диабет I типа			ИТОГО:	395	129,08	395,60	17,40	15,92	38,66	3,24
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	129/81	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (мдж	250/5	32,94	172,28	8,67	10,82	17,17	1,43
	2 блюдо	168	Шницель (говядина, свинина)	90	73,56	140,89	11,78	9,22	6,33	0,89
	гарнир	271	Кабачки тушеные	120	61,67	104,00	3,20	3,50	13,27	1,11
	напиток	1	Чай черный байховый (без сахара)	200	0,89	10,80	0,30	0,00	0,40	0,03
диабет I типа	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	152,10	4,10	1,07	26,70	2,23
			ИТОГО:	695	170,92	580,07	28,05	24,61	63,87	5,69
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1090,00	300,00	975,67	45,45	40,53	102,53	8,93

2. Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____