

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
17.04.2025 г

Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Косовых
17.04.2025 г**МЕНЮ**

17.04.2025

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

Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 9

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 1-4 кл	гор блюдо	310/39	Крокеты из куриного филе и цветн капуст/ соус смет.	70/30	58,98	89,40	11,60	6,70	3,70
	гор блюдо	188	Отварные макаронные изделия	160,00	17,75	235,80	3,90	6,80	37,40
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200,00	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	доп блюдо	пром	Печенье	50,00	8,03	89,63	1,38	6,33	12,42
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	42,70	2,41	91,26	2,46	0,64	16,00
ИТОГО:				553,00	108,00	597,09	19,34	20,47	93,52
дети ОВЗ обед 1-4 кл	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский , сметана	200/5	23,39	112,80	4,20	4,52	10,80
	2 блюдо	602	Мясо тушеное (свинина)	45/45	69,50	138,00	9,90	13,50	3,80
	гарнир	274/271	Булгур / кабачки тушеные	130/20	34,94	261,80	6,10	7,90	32,30
	напиток	15	Кисель (4)	200,00	17,49	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	55,20	3,42	152,10	4,10	1,07	26,70
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	40,00	2,26	91,26	2,46	0,64	16,00
ИТОГО:				740,00	151,00	822,96	27,06	27,63	117,80
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:				1293,00	259,00	1420,05	46,40	48,10	211,32
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	гор блюдо	310/39	Крокеты из куриного филе и цветн капуст/ соус смет.	90/25	73,25	99,33	12,89	7,44	4,11
	гор блюдо	188	Отварные макаронные изделия	180,00	19,97	282,96	4,68	8,16	44,88
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200,00	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	доп блюдо	пром	Печенье	50,00	8,03	89,63	1,38	6,33	12,42
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	51,70	2,92	121,68	3,28	0,86	21,40
ИТОГО:				597,00	125,00	684,60	22,23	22,79	106,81
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский , сметана	250/5	28,77	140,31	5,22	5,62	13,43
	2 блюдо	602	Мясо тушеное (свинина)	55/55	84,95	153,33	11,00	15,00	4,22
	гарнир	274/271	Булгур / кабачки тушеные	150/20	38,76	314,16	7,32	9,48	38,76
	напиток	15	Кисель (4)	200,00	17,49	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	54,00	3,34	182,52	4,92	1,28	32,08
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30,00	1,69	91,26	2,46	0,64	16,00
ИТОГО:				819,00	175,00	948,58	31,22	32,02	132,69
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:				1416,00	300,00	1633,18	53,45	54,81	239,50

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 всех блюд используется йодированная соль.

4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; B1; B2; B5; С

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
17.04.2025 г.

Л.В.Сметанина



УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШПТ"
Е. В. Козаевский 17.04.2025 г.**М Е Н Ю**

17.04.2025

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 9

Прием пищи	Раздел	№ рецепта	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	гор блюдо	310/39	Крокеты из куриного филе и цветн капуст/ соус смет	70/30	58,98	89,40	11,60	6,70	3,70
	гор блюдо	188	Отварные макаронные изделия	160	17,75	235,80	3,90	6,80	37,40
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	доп блюдо	пром	Печенье	50	8,03	89,63	1,38	6,33	12,42
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	42,7	2,41	91,26	2,46	0,64	16,00
ИТОГО:				553	108,00	597,09	19,34	20,47	93,52
завтрак 5-11 кл	гор блюдо	310/39	Крокеты из куриного филе и цветн капуст/ соус смет	90/25	73,25	99,33	12,89	7,44	4,11
	гор блюдо	188	Отварные макаронные изделия	180	19,97	282,96	4,68	8,16	44,88
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	доп блюдо	пром	Печенье	50	8,03	89,63	1,38	6,33	12,42
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	51,7	2,92	121,68	3,28	0,86	21,40
ИТОГО:				597	125,00	684,60	22,23	22,79	106,81

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 всех блюд используется йодированная соль.

4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; В1; В2; В5; С

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
17.04.2025 г. Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Козовенник 17.04.2025 г.**М Е Н Ю**

17.04.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ

9

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У	ХЕ
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл диабет I типа	гор блюдо	310/49	Крокеты из куриного филе и цветн капусты/ масло сл	100/5	85,66	99,33	12,89	7,44	4,11	0,34
	гор блюдо	271	Кабачки тушеные	120	55,45	81,00	1,20	5,10	8,10	0,680
	напиток	2	Чай с лимоном (без сахара)	200/10	4,17	60,00	0,30	0,00	0,20	0,020
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	50	3,10	152,10	4,10	1,07	26,70	2,23
			ИТОГО:	490	148,38	392,43	18,49	13,61	39,11	3,27
дети ОВЗ обед 5-11 кл диабет I типа	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский , сметана	250/5	28,77	140,31	5,22	5,62	13,43	1,12
	2 блюдо	602	Мясо тушеное (свинина)	65/65	100,39	153,33	11,00	15,00	4,22	0,35
	гарнир	274	Булгур	100	19,09	193,00	3,70	3,40	37,10	3,09
	напиток	1	Чай черный байховый (без сахара)	200	0,89	53,00	0,20	0,00	0,00	0,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	40	2,48	121,68	3,28	0,86	21,40	1,78
			ИТОГО:	725	151,62	661,32	23,40	24,88	76,15	6,34
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1215,00	300,00	1053,75	41,89	38,49	115,26	9,61

1.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо, кальций)

2.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____