

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
18.04.2025 г



УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
18.04.2025 г



МЕНЮ

18.04.2025

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

Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ

10

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 1-4 кл	доп блюдо	262	Яйцо отварное	40,00	19,08	63,00	5,10	4,60	0,28
	гор блюдо	401/18	Суфле "Рыбка" (минтай) /Пюре картофельное	70/150	77,72	264,30	8,30	10,80	38,50
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200,00	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	53	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	46,00	2,60	152,10	4,10	1,07	26,70
			ИТОГО:	506,00	108,00	588,10	21,60	19,77	84,08
дети ОВЗ обед 1-4 кл	закуска	142	Салат из отварной моркови с яблоками и раститель	70,00	13,24	48,00	0,60	4,00	3,90
	1 блюдо	76/77	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	200/20	30,89	139,04	5,10	5,43	19,50
	2 блюдо	318	Мясо тушеное в сметане (свинина)	90,00	76,67	138,00	8,90	8,80	3,80
	гарнир	214	Рис отварной рассыпчатый	160,00	22,10	201,50	6,60	8,20	33,70
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,75	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	55,00	3,41	152,10	4,10	1,07	26,70
	хлеб	53	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	34,30	1,94	91,26	2,46	0,64	16,00
			ИТОГО:	829,00	151,00	822,90	27,96	28,14	117,30
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:	1335,00	259,00	1411,00	49,56	47,91	201,38
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	доп блюдо	262	Яйцо отварное	40,00	19,08	63,00	5,10	4,60	0,28
	гор блюдо	401/18	Суфле "Рыбка" (минтай) /Пюре картофельное	85/180	93,91	312,36	9,80	12,76	45,50
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200,00	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	53	Булка Сухолюбская Витаминизированная (1)	60,40	3,41	182,52	4,92	1,28	32,08
			ИТОГО:	565,00	125,00	666,58	23,92	21,94	96,46
дети ОВЗ обед 5-11 кл	закуска	142	Салат из отварной моркови с яблоками и раститель	100,00	18,92	80,00	1,00	6,67	6,50
	1 блюдо	76/77	Суп-пюре из цветной капусты, гренки	250/20	38,17	170,64	6,26	6,67	23,93
	2 блюдо	318	Мясо тушеное в сметане (свинина)	100,00	85,18	153,33	9,90	9,78	4,22
	гарнир	214	Рис отварной рассыпчатый	180,00	24,86	241,80	7,92	9,84	40,44
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,75	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	53,00	3,28	152,10	4,10	1,07	26,70
	хлеб	53	Булка Сухолюбская витаминизированная (1)	32,60	1,84	91,26	2,46	0,64	16,00
			ИТОГО:	936,00	175,00	942,13	31,84	34,67	131,49
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1501,00	300,00	1608,71	55,76	56,61	227,95

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 блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____

С директором образовательного учреждения
18.04.2025 г.

18.04.2025 г

Генеральный директор ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коробиснюк 18.04.2025 г

Е. В. ПРОСЧИРК

18.04.2025 г.

18.04.2025

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 10

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	доп блюдо гор блюдо напиток хлеб	262	Яйцо отварное	40	19,08	63,00	5,10	4,60	0,28
		401/187	Суфле "Рыбка" (минтай) /Пюре картофельное	70/150	77,72	264,30	8,30	10,80	38,50
		16	Кофейный напиток с молоком	200	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
		53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	46	2,60	152,10	4,10	1,07	26,70
			ИТОГО:	506	108,00	588,10	21,60	19,77	84,08
завтрак 5-11 кл	доп блюдо гор блюдо напиток хлеб	262	Яйцо отварное	40	19,08	63,00	5,10	4,60	0,28
		401/187	Суфле "Рыбка" (минтай) /Пюре картофельное	85/180	93,91	312,36	9,80	12,76	45,50
		16	Кофейный напиток с молоком	200	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
		53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	60,4	3,41	182,52	4,92	1,28	32,08
			ИТОГО:	565	125,00	666,58	23,92	21,94	96,46

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 блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
18.04.2025 г.
Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Корсаков
18.04.2025 г.

М Е Н Ю

18.04.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ

10

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У	ХЕ
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл диабет I типа	доп блюдо	262	Яйцо отварное	40	19,08	63,00	5,10	4,60	0,28	0,02
	гор блюдо	401/49	Суфле "Рыбка" (минтай) /масло сливочное	140/5	99,62	312,36	9,80	12,76	28,40	2,370
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком (без сахара)	200	6,74	108,70	4,10	3,30	8,30	0,690
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	91,26	2,46	0,64	16,00	1,33
			ИТОГО:	415	127,30	575,32	21,46	21,30	52,98	4,41
дети ОВЗ обед 5-11 кл диабет I типа	1 блюдо	55	Суп-пюре из цветной капусты	250	36,39	170,64	6,26	6,70	23,93	1,99
	2 блюдо	318	Мясо тушеное в сметане (свинина)	100	85,18	153,33	9,90	9,78	4,22	0,35
	гарнир	233	Овощи припущенные (смесь овощная)	110	48,38	106,00	2,40	6,80	7,60	0,63
	напиток	1	Чай черный байховый (без сахара)	200	0,89	10,80	0,30	0,00	0,40	0,03
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	91,26	2,46	0,64	16,00	1,33
			ИТОГО:	690	172,70	532,03	21,32	23,92	52,15	4,33
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1105,00	300,00	1107,35	42,78	45,22	105,13	8,74

1.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (B1; B2; B6; PP; фолиевая кислота, железо; кальций)

2.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

3.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; D3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Старший повар _____