

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
23.04.2025 г. Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко 23.04.2025 г.**МЕНЮ**

23.04.2025 г

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

Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 1-4 кл	доп блюдо	89	Сыр (порциями)	10,00	13,99	30,00	2,60	2,70	0,00
	гор блюдо	167/40	Тефтели из курицы/соус сметанный с томатом	75/25	53,32	104,20	7,30	6,65	8,39
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	160,00	17,78	207,60	3,80	6,60	33,70
	напиток	10	Какао витаминизированное (4)	200,00	19,68	105,00	3,90	3,10	15,20
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	57,20	3,23	152,10	4,10	1,07	26,70
ИТОГО:				527,00	108,00	598,90	21,70	20,12	83,99
дети ОВЗ обед 1-4 кл	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	200/20	42,76	149,04	4,06	8,50	15,40
	2 блюдо	602	Курица, тушеная с овощами	90,00	64,54	138,10	9,80	10,30	5,20
	гарнир	214/279	Рис отварной рассыпчатый /цветная капуста припущ.	130/25	31,29	201,50	6,60	6,90	33,70
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	6,51	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	56,00	3,47	152,10	4,10	1,07	26,70
ИТОГО:				43,00	2,43	121,68	3,28	0,86	21,40
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:				764,00	151,00	823,42	27,94	27,73	117,81
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	доп блюдо	89	Сыр (порциями)	15,00	20,99	45,00	3,90	4,05	0,00
	гор блюдо	167/40	Тефтели из курицы/соус сметанный с томатом	85/25	59,94	115,78	8,11	7,39	9,32
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	190,00	21,11	249,12	4,56	7,92	40,44
	напиток	10	Какао витаминизированное (4)	200,00	19,68	105,00	3,90	3,10	15,20
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	58,20	3,28	182,52	4,92	1,28	32,08
ИТОГО:				573,00	125,00	697,42	25,39	23,74	97,04
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	250/20	53,01	182,91	4,98	10,43	18,90
	2 блюдо	602	Курица, тушеная с овощами	100,00	71,71	153,44	10,89	11,44	5,78
	гарнир	214/279	Рис отварной рассыпчатый /цветная капуста припущ.	160/30	38,11	241,80	7,92	8,28	40,44
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	6,51	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	56,00	3,47	182,52	4,92	1,28	32,08
ИТОГО:				38,80	2,19	121,68	3,28	0,86	21,40
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:				855,00	175,00	943,35	32,09	32,39	134,01

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением вит - минеральн 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; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Старший повар _____

С директором образовательного учреждения
23.04.2025 г. Л.В.Сметанина

23.04.2025 г

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Корбаенюк 23.04.2025 г

Е. В. Козбаснюк

23.04.2025 г

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак	доп блюдо	89	Сыр (порциями)	10	13,99	30,00	2,60	2,70	0,00
	гор блюдо	167/40	Тефтели из курицы/соус сметанный с томатом	75/25	53,32	104,20	7,30	6,65	8,39
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	160	17,78	207,60	3,80	6,60	33,70
	напиток	10	Какао витаминизированное (4)	200	19,68	105,00	3,90	3,10	15,20
1-4 кл	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	57,2	3,23	152,10	4,10	1,07	26,70
			ИТОГО:	527	108,00	598,90	21,70	20,12	83,99
завтрак	доп блюдо	89	Сыр (порциями)	15	20,99	45,00	3,90	4,05	0,00
	гор блюдо	167/40	Тефтели из курицы/соус сметанный с томатом	85/25	59,94	115,78	8,11	7,39	9,32
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	190	21,11	249,12	4,56	7,92	40,44
	напиток	10	Какао витаминизированное (4)	200	19,68	105,00	3,90	3,10	15,20
5-11 кл	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	58,2	3,28	182,52	4,92	1,28	32,08
			ИТОГО:	573	125,00	697,42	25,39	23,74	97,04

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением вит - минеральн 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 A; E; D3; C; B1; B2; B6; B12; K1

Старший повар

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
23.04.2025 г. Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Косоватых 23.04.2025 г.

МЕНЮ

23.04.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ

3

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	89	Сыр (порциями)	20	27,98	60,00	5,20	5,40	0,00	0,00
	гор блюдо	167	Тефтели из курицы	85	56,24	115,78	8,11	7,39	9,32	0,780
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	150	16,66	207,60	3,80	6,60	33,70	2,930
	напиток	10	Какао витаминизированное (без сахара) (4)	200	18,44	105,00	3,90	3,10	15,20	0,89
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	91,26	2,46	0,64	16,00	1,33
ИТОГО:				485	121,18	579,64	23,47	23,13	74,22	5,93
дети ОВЗ обед 5-11 кл диабет I типа	1 блюдо	95	Суп-пюре из картофеля и кабачков	250	51,23	182,91	5,00	10,43	8,20	0,68
	2 блюдо	602	Курица, тушеная с овощами	100	71,71	153,44	10,89	11,44	5,78	0,48
	гарнир	279	Цветная капуста припущенная	95	49,37	102,00	3,75	5,25	3,30	0,28
	напиток	5	Компот из свежих яблок (без сахара)	200	4,65	11,00	0,10	0,10	5,41	0,45
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	91,26	2,46	0,64	16,00	1,33
ИТОГО:				675	178,82	540,61	22,20	27,86	38,69	3,22
ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:				1160,00	300,00	1120,25	45,67	50,99	112,91	9,15

- 1 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой, с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2 Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.
- 4 Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Старший повар _____