

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
11.04.2025 г. П.В.Сметанин

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Косарьков 25.04.2025 г.

МЕНЮ

25.04.2025 г

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

Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 5

Прием пищи	Раздел	№ рецепта	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 1-4 кл	гор блюдо	614/18	Суфле из горбуши с овощами и рисом /						
		233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	75/130/20	90,59	318,17	13,70	16,80	34,10
	напиток	2	Чай черный байховый с ягодами	200/10	8,10	53,00	0,20	0,00	13,70
	доп блюдо	пром	Вафли	25,00	6,69	62,00	1,46	1,91	9,80
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	46,50	2,62	152,10	4,10	1,07	26,70
			ИТОГО:	507,00	108,00	585,27	19,46	19,78	84,30
дети ОВЗ обед 1-4 кл	закуска	116	Салат из квашеной капусты	60,00	12,25	48,60	0,78	2,70	4,98
	1 блюдо	99/81	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (мдж	200/5	27,87	138,50	6,97	8,70	13,80
	2 блюдо	168/31	Шницель (говядина, свинина) соус красный основн	85/20	69,48	126,80	10,60	8,30	5,70
	гарнир	188	Отварные макаронные изделия	150,00	16,64	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
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	31,50	1,95	91,26	2,46	0,64	16,00
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	35,00	1,98	91,26	2,46	0,64	16,00
			ИТОГО:	787,00	151,00	823,22	27,17	27,78	117,88
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:	1294,00	259,00	1408,49	46,63	47,56	202,18
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	гор блюдо	614/18	Суфле из горбуши с овощами и рисом /						
		233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	90/150/20	107,12	376,02	16,19	19,85	40,30
	напиток	2	Чай черный байховый с ягодами	200/10	8,10	53,00	0,20	0,00	13,70
	доп блюдо	пром	Вафли	25,00	6,69	62,00	1,46	1,91	9,80
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	54,80	3,09	182,52	4,92	1,28	32,08
			ИТОГО:	550,00	125,00	673,54	22,77	23,04	95,88
дети ОВЗ обед 5-11 кл	закуска	116	Салат из квашеной капусты	100,00	20,42	81,00	1,30	4,50	8,30
	1 блюдо	99/81	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (мдж	250/5	34,37	172,28	8,67	10,82	17,17
	2 блюдо	168/31	Шницель (говядина, свинина) соус красный основн	90/40	75,21	140,89	11,78	9,22	6,33
	гарнир	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
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	40,50	2,51	121,68	3,28	0,86	21,40
	хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	30,00	1,69	91,26	2,46	0,64	16,00
			ИТОГО:	936,00	175,00	981,07	32,17	34,20	138,08
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1486,00	300,00	1654,61	54,94	57,24	233,96

- 1.Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
- 3.Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
25.04.2025 г.

Л.В.Сметанина

**М Е Н Ю**

25.04.2025

Приятного аппетита!

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

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО "Резерв ШП"
Е. В. Обласюк
25.04.2025 г.

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 5

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	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 /	75/130/20	90,59	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	46,5	2,62	152,10	4,10	1,07	26,70
			Булка Сухоложская Витаминизированная (1)						
			ИТОГО:	507	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 /	90/150/20	107,12	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	54,8	3,09	182,52	4,92	1,28	32,08
			Булка Сухоложская Витаминизированная (1)						
			ИТОГО:	550	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 блюда используется йодированная соль.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
25.04.2025 г. Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Корсакия 25.04.2025 г.

МЕНЮ

25.04.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ

5

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У	ХЕ
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл диабет I типа	до блюдо	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
ИТОГО:				395	129,08	395,60	17,40	15,92	38,66	3,24
дети ОВЗ обед 5-11 кл диабет I типа	1 блюдо	129/81	Суп томатный с фасолью и овощами, сметана (мдж	250/5	34,37	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	60,24	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
	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

- 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 _____