

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
02.09.2025 г**М Е Н Ю**

02.09.2025

Приятного аппетита!

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

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Резервский 02.09.2025 г

ШКОЛА №

ДЕНЬ

1

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	кондитерско гор блюдо гор блюдо напиток хлеб	пром	Печенье	50	9,52	89,63	1,38	6,33	12,42
		282/32	Тефтели "Домашние" / соус томатный	60/30	61,23	112,70	10,10	6,90	5,40
		202/127	Макаронн изделия отварн, с сыром , огурец консерв	150/20	29,46	221,97	5,12	6,40	35,40
		2	Чай зеленый с лимоном	200/5	6,03	60,00	0,30	0,00	15,20
		пром	Хлеб пшеничный (1)	28,3	1,76	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	543	108,00	587,80	19,27	19,87	84,02
завтрак 5-11 кл	кондитерско гор блюдо гор блюдо напиток хлеб	пром	Печенье	50	9,52	89,63	1,38	6,33	12,42
		282/32	Тефтели "Домашние" / соус томатный	60/40	61,63	125,20	11,22	7,70	6,00
		202/127	Макаронн изделия отварн, с сыром , огурец консерв	180/50	45,03	302,24	7,50	8,73	46,58
		2	Чай зеленый с лимоном	200/5	6,03	60,00	0,30	0,00	15,20
		пром	Хлеб пшеничный (1)	34,5	2,79	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	620	125,00	680,57	22,77	23,00	95,80
обед 1-4 кл	фрукты 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	161	Яблоки	1 шт	26,75	70,50	0,00	0,00	17,64
		69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	21,10	101,90	4,60	5,44	7,80
		399	Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло расти	200	83,17	377,10	17,10	21,50	38,50
		24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,95	102,00	0,20	0,10	25,00
		пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
		пром	Хлеб пшеничный (1)	29,5	2,39	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	815	151,00	823,55	27,03	27,73	117,54
обед 5-11 кл	фрукты 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	161	Яблоки	1 шт	26,75	70,50	0,00	0,00	17,64
		69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	26,38	127,40	5,80	6,80	9,75
		399	Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло расти	240	99,80	424,80	18,80	24,65	44,35
		24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,95	102,00	0,20	0,10	25,00
		пром	Хлеб ржаной (2)	44,1	3,88	91,40	3,68	0,60	17,28
		пром	Хлеб пшеничный (1)	40	3,24	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	929	175,00	954,10	31,64	32,47	134,82

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.

4. Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.

Старший повар _____

С директором образовательного учреждения
02.09.2025 г. П.В.Сметанин

АНО
м образовательного учреждения
П.В.Сметанина

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковальчук 02.09.2025 г.

02.09.2025 г.

02.09.2025

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

Приятного аппетита!



ДЕНЬ 1

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 C: B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой: K1.

Старший повар _____