

С директором образовательного учреждения
19.09.2025 г. Л.В.Сметанин



Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковбасюк 19.09.2025 г



19.09.2025

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

Приятного аппетита!

ДЕНЬ

5

1. Хлеб пшеничный - 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.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
19.09.2025 г. Л. В. Сметанина



УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко 19.09.2025 г.



МЕНЮ

19.09.2025

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА №

ДЕНЬ

5

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	гор блюдо	273/187/	Котлета из рыбы "Нежная" (минтай)/	80/130/20	89,09	280,54	10,70	14,30	34,80
		233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	200/10	8,84	108,70	4,10	3,30	18,60
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	25	6,69	62,00	1,46	1,91	9,80
	кондитерско	пром	Вафли	41,8	3,38	138,00	3,16	0,32	20,80
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)						
			ИТОГО:	507	108,00	589,24	19,42	19,83	84,00
завтрак 5-11 кл	гор блюдо	273/187/	Котлета из рыбы "Нежная" (минтай)/	95/160/20	105,50	329,33	12,60	16,80	40,85
		233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	200/10	8,84	108,70	4,10	3,30	18,60
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	25	6,69	62,00	1,46	1,91	9,80
	кондитерско	пром	Вафли	49	3,97	172,50	3,95	0,40	26,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)						
			ИТОГО:	559	125,00	672,53	22,11	22,41	95,25

1. Хлеб пшеничный - 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 _____