

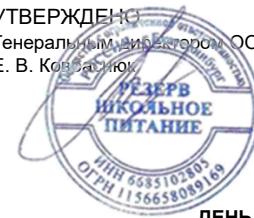
СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
11.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковалевой
11.11.2025 г

МЕНЮ

11.11.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 7

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд		Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл без молока кисломолочных пшеницы	фрукты гор блюдо гор блюдо напиток	161 282 219 1	Яблоки Тефтели "Домашние" Картофель отварной Чай черный байховый с сахаром		1 шт 60 170 200	23,29 60,04 38,76 2,91	70,50 112,70 152,00 53,00	0,00 10,10 3,00 0,20	0,00 6,90 0,60 0,00	17,64 5,40 24,45 13,70
				ИТОГО:	565	125,00	388,20	13,30	7,50	61,19
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток	70 173 271 5	Суп картофельный Биточки рыбные "Новые" (филе минтая) Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, т)		200,00 80 120 200 28,60 20,00	21,10 67,14 51,16 7,46 2,52 1,62	142,30 152,30 104,00 61,00 68,55 103,50	6,90 10,50 3,20 0,10 2,76 2,37	7,47 11,85 3,50 0,10 0,45 0,24	17,40 18,50 13,27 15,41 13,00 15,60
				ИТОГО:	649	151,00	631,65	25,83	23,61	93,18
обед 5-11 кл Без молока (казеин), пшеницы	1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток	70 173 271 5	Суп картофельный Рыба (филе минтая) припущенная Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, т)		250,00 80 120 200	26,38 90,00 51,16 7,46	177,90 169,20 104,00 61,00	8,63 11,70 3,20 0,10	9,34 13,17 3,50 0,10	21,75 20,60 13,27 15,41
				ИТОГО:	650	175,00	512,10	23,63	26,11	71,03

1.Хлеб пшеничный - 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 всех блюд используется йодированная соль.