

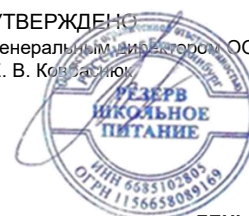
СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
05.03.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленок 05.03.2026 г

М Е Н Ю

05.03.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 9

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл	гор блюдо	173	Биточки куриные "Новые"	90	75,04	147,30	10,50	11,30	9,30
	гор блюдо	233	Овощи припущенные (смесь овощная)	120	59,15	106,00	2,40	6,80	7,60
	напиток	1	Чай с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
	ИТОГО:			410	137,00	306,30	13,10	18,10	30,60
обед 1-4 кл	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков* , гренки	200/20	31,50	139,14	4,06	8,50	13,40
	2 блюдо	603	Гуляш из курицы (филе куриной грудки, лук репчатый)	45/45	71,81	131,50	11,60	11,30	17,60
	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные (картофель, морковь)	140/30	37,04	287,50	5,60	7,20	32,20
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	2,86	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	21,40	1,96	69,00	1,58	0,16	10,40
ИТОГО:			731	166,00	786,69	25,60	27,61	110,60	

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 _____