

СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
03.02.2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленко  
03.02.2026 г

МЕНЮ

03.02.2026

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	фрукты гор блюдо напиток	161	Яблоки	1 шт	25,36	70,50	0,00	0,00	17,64
		428	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук реп	250	104,28	383,70	13,90	12,17	41,70
		5	Компот из свежих яблок	200	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
без молока кисломолочных пшеницы									
			ИТОГО:	597	137,00	515,20	14,00	12,27	74,75
обед 1-4 кл	фрукты закуска 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	161	Яблоки	1 шт	25,36	70,50	0,00	0,00	17,64
		108	Салат из свеклы "Бурячок" (свекла, огурцы консерви	60	13,16	37,60	0,60	8,00	3,00
		70	Куриный суп с картофелем	200	29,88	120,30	7,30	6,30	14,40
		428	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук реп	210	84,13	345,30	12,90	11,85	37,50
		5	Компот из свежих яблок	200,00	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
		пром	Хлеб ржаной (2)	32,50	3,09	68,55	2,76	0,45	13,00
		пром	Хлеб пшеничный (1)	33,00	3,02	103,50	2,37	0,24	15,60
Без молока, сдобы, кондитерских, макарон			ИТОГО:	638	166,00	806,75	26,03	26,94	116,55

- 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\_\_\_\_\_