

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
14.01.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленок
14.01.2026 г

М Е Н Ю

14.01.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл без молока кисломолочных пшеницы	фрукты	161	Яблоки	1 шт	29,19	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	612	Зразы из цыпл-бройл. с луком и яйцом	80	64,79	127,36	8,90	8,80	17,36
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, мор	180	21,51	264,72	4,60	7,92	42,44
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,51	91,00	0,00	0,00	24,00
				ИТОГО:	620	137,00	553,58	13,50	16,72
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	250/20	40,10	159,14	4,06	8,50	17,40
	2 блюдо	318	Фрикасе из курицы (филе куриной грудки, морковь, л	100	80,72	143,50	11,88	11,30	17,60
	гарнир	214/233	Рис отварной рассыпчатый /овоци припущенные (пе	150/30	32,20	321,50	6,60	7,20	43,70
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,45	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	37	3,52	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный(1)	21,90	2,01	69,00	1,58	0,16	10,40
			* Суп приготавливается без молока						
			ИТОГО:	809	166,00	822,69	26,98	27,71	117,51

- 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.
- 4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; B1; B2; B6; B12; K1

Старший повар _____