

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
02.02.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковзанюк
02.02.2026 г



МЕНЮ

02.02.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №

ДЕНЬ 6

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл без молока, кисломолочных пшеницы	гор блюдо гор блюдо напиток	282/49 249/233 2	Котлета "Домашняя" / масло сливочное Каша гречневая с овощами/ овощи припущ (смесь о Чай зеленый с лимоном	70/5 150/50 200/10/10	86,84 41,99 8,17	112,70 281,60 60,00	10,10 4,10 0,30	7,30 9,60 0,00	6,40 46,70 15,20
			ИТОГО:	495	137,00	454,30	14,50	16,90	68,30
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских макарон	дол блюдо 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб хлеб	127 78 602 249 15 пром пром	Огурцы консервированные (на лимонном соке) Суп картофельный с горбушей (горбуша филе, карто Мясо тушеное (свинина, томат паста, морковь, лук Каша гречневая рассыпчатая с овощами (гречка, мор Кисель витаминизированный (4) Хлеб ржаной (2) Хлеб пшеничный (1)	20 200 45/45 160 200 37,40 30	7,21 39,64 75,73 18,82 18,29 3,56 2,75	2,00 153,90 145,90 281,60 90,00 91,40 103,5	0,67 5,80 10,73 4,10 0,00 3,68 2,37	0,00 8,44 11,80 9,60 0,00 0,60 0,24	0,33 13,80 7,40 46,70 23,00 17,28 15,6
			ИТОГО:	737	166,00	868,30	27,35	30,68	124,11

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.

4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; В1; В2; В5; С