

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
21.04.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленок
21.04.2026 г

М Е Н Ю

21.04.2026

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 без молока кисломолочных пшеницы	фрукты гор блюдо напиток	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
		428	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук реп)	260	106,32	383,70	13,90	12,17	41,70
		5	Компот из свежих яблок	200	7,39	61,00	0,10	0,10	15,41
		ИТОГО:			595	137,00	515,20	14,00	12,27
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	фрукты закуска 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
		108	Салат из свеклы "Бурячок" (свекла, огурцы консерви)	100	22,62	55,70	1,00	10,30	5,00
		70	Куриный суп с картофелем	250	37,7	146,40	8,13	7,90	16,00
		428	Жаркое по-домашнему (картофель, свинина, лук реп)	230	95,59	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)	36,60	3,42	68,55	2,76	0,45	13,00
пром	Хлеб пшеничный (1)	33,00	3,02	103,50	2,37	0,24	15,60		
ИТОГО:			985	193,00	850,95	27,26	30,84	120,15	

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 _____