

СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
19.02.2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленко  
19.02.2026 г

## М Е Н Ю

19.02.2026

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
<b>завтрак</b> <b>5-11 кл</b>	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
	<b>ИТОГО:</b>			<b>410</b>	<b>137,00</b>	<b>306,30</b>	<b>13,10</b>	<b>18,10</b>	<b>30,60</b>
<b>обед</b> <b>1-4 кл</b>	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
<b>ИТОГО:</b>			<b>731</b>	<b>166,00</b>	<b>786,69</b>	<b>25,60</b>	<b>27,61</b>	<b>110,60</b>	

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 \_\_\_\_\_