

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
23.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
23.09.2026 г



МЕНЮ

23.09.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №

ДЕНЬ 8

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
обед 1-4 кл	закуска	161	Яблоки	1 шт	25,88	39,20	0,00	0,00	9,80
	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский , сметана	200/10	27,03	116,70	4,20	6,52	7,50
	2 блюдо	414/40	Тефтели рыбные (минтай)/ соус сметанный с томат	80/30	66,81	140,70	10,60	12,60	10,30
	гарнир	214/233	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (пе	130/20	25,87	251,80	6,60	7,80	36,70
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,56	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	32	3,35	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	34,6	3,50	103,50	2,37	0,24	15,60
Без репчатого лука, арахиса			* Все блюда приготавливаются без репчатого лука						
			ИТОГО:	887	166,00	822,45	26,73	27,71	117,90
обед 5-11 кл	закуска	161	Яблоки	1 шт	25,88	39,20	0,00	0,00	9,80
	1 блюдо	54	Борщ Сибирский	250	29,22	135,90	5,25	8,15	7,40
	2 блюдо	414	Тефтели рыбные (минтай)/ соус томатный	100/30	82,39	146,30	11,80	14,00	10,44
	гарнир	214/233	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (пе	160/25	33,26	302,16	7,90	9,40	44,04
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,56	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	41,40	4,34	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	43	4,35	138	3,16	0,32	20,8
Без молока, кисломолочные, кондитерских сдобы									
			ИТОГО:	999	193,00	954,96	31,99	32,57	134,76

- 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.Батончик-мюсли содержит в своем составе витамины B1; B2; B6; C; железо; пищевые волокна