

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
05.02.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковальчуком
05.02.2026 г

МЕНЮ

05.02.2026

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
завтрак 5-11 кл	гор блюдо гор блюдо напиток	173 233 1	Биточки куриные "Новые" Овощи припущенные (смесь овощная) Чай с сахаром	90 120 200	75,04 59,15 2,81	147,30 106,00 53,00	10,50 2,40 0,20	11,30 6,80 0,00	9,30 7,60 13,70
Без молока, кисломолочных пшеницы									
			ИТОГО:	410	137,00	306,30	13,10	18,10	30,60
обед 1-4 кл	1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток	95/77 603 189/233	Суп-пюре из картофеля и кабачков*, гренки Гуляш из курицы (филе куриной грудки, лук репчатый) Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные/ Сок фруктовый в потребительской упаковке Хлеб ржаной (2) Хлеб пшеничный (1)	200/20 45/45 140/30 200 30,00 21,40	31,50 71,81 37,04 20,83 91,00 2,86 1,96	139,14 131,50 287,50 68,55 69,00	4,06 11,60 5,60 0,00 0,00	8,50 11,30 7,20 0,45 13,00	13,40 17,60 32,20 24,00 10,40
Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	хлеб хлеб	пром пром пром							
			ИТОГО:	731	166,00	786,69	25,60	27,61	110,60

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.