

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
24.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковалевой
24.11.2025 г

МЕНЮ

24.11.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ДЕНЬ 6

ШКОЛА №

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд		Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл <small>без молока, кисломолочных пшеницы</small>	фрукты гор блюдо гор блюдо напиток	161 282 249 пром	Яблоки Тефтели "Домашние" Каша гречневая рассыпчатая с овощами (гречка, морковь) Сок фруктовый в потребительской упаковке		1 шт 60 180 200	25,85 58,10 20,22 20,83	70,50 112,70 324,72 91,00	0,00 10,10 4,60 0,00	0,00 6,90 9,92 0,00	17,64 5,40 49,44 24,00
			ИТОГО:		590	125,00	598,92	14,70	16,82	96,48
обед 1-4 кл <small>Без молока, сдобы, кондитерских, макарон</small>	1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	78 428/127 пром пром пром	Уха (горбуша консервированная, картофель, морковь) Глоб (свинина) / огурцы консервированные Сок фруктовый в потребительской упаковке Хлеб ржаной (2) Хлеб пшеничный (1)		200/20 220/30 200 39,8 30	35,53 88,71 20,83 3,50 2,43	123,90 416,80 91,00 68,55 103,50	5,80 15,80 0,00 2,76 2,37	5,44 18,80 0,00 0,45 0,24	7,80 52,30 24,00 13,00 15,60
			ИТОГО:		740	151,00	803,75	26,73	24,93	112,70

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.