

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
24.11.2025 г

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

МЕНЮ

24.11.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 6

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

Старший повар_____