

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
08.04.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковалюк
08.04.2026 г

М Е Н Ю

08.04.2026

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
завтрак 5-11 кл Без молока, кисломолочных пшеницы	фрукты доп блюдо гор блюдо напиток	161	Яблоки	1 шт	25,88	70,50	0,00	0,00	17,64
		пром	Гематоген (5)	25	35,70	87,50	1,50	0,90	18,90
		263/49	Каша "Пять злаков" с карамелизов. ябл*/масло слив	250/40/10	54,00	218,30	4,80	8,80	43,80
		пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,42	91,00	0,00	0,00	24,00
			* Каша приготавливается без молока						
			ИТОГО:	675	137,00	467,30	6,30	9,70	104,34
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	закуска 1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб хлеб	161	Яблоки	1 шт	25,88	70,50	0,00	0,00	17,64
		54/81	Борщ Сибирский , сметана	200/10	26,37	96,70	4,20	6,52	4,50
		411/40	Биточки рыбн "Любительские" (горбуша)/ соус сметан	70/30	66,12	140,40	11,10	12,70	8,30
		214/233	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (пе	130/25	27,84	241,50	6,60	7,80	33,70
		28	Напиток из ягодной смеси	200,00	13,51	102,00	0,20	0,10	25,00
		пром	Хлеб ржаной (2)	32,20	3,07	68,55	2,76	0,45	13,00
пром	Хлеб пшеничный (1)	35,00	3,21	103,50	2,37	0,24	15,60		
			ИТОГО:	882	166,00	823,15	27,23	27,81	117,74

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.

5.Продукт промышленного производства, обогащенный Fe

Старший повар _____