

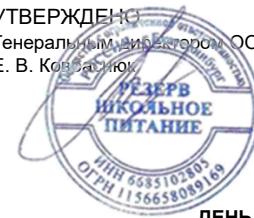
СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
12.01.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковалевой
12.01.2026 г

МЕНЮ

12.01.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 1

| Прием пищи | Раздел | № рецепт | Наименование блюд | Выход | Цена | ЭЦ, ккал | Б | Ж | У |
|---|---|--|---|--|--|--|---|---|---|
| завтрак 5-11 кл без молока, кисломолочных пшеницы | гор блюдо напиток | 282 279 2 | Тефтели "Домашние" Цветная капуста припущенная Чай зеленый с лимоном | 60 110 200/5 | 68,98 62,04 5,98 | 112,70 104,00 60,00 | 10,10 3,20 0,30 | 6,90 3,50 0,00 | 5,40 13,27 15,20 |
| | | | ИТОГО: | 375 | 137,00 | 276,70 | 13,60 | 10,40 | 33,87 |
| обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон | фрукты 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб пром | 161 69 399 24 хлеб хлеб пром пром | Яблоки Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь) Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло растильное) Напиток "Витошка" (4) Хлеб ржаной (2) Хлеб пшеничный (1) | 1 шт 250 210 200 30 40,80 | 28,47 26,29 88,45 15,90 2,86 4,03 | 70,50 101,90 377,10 102,00 68,55 103,50 | 0,00 4,60 17,10 0,20 2,76 2,37 | 0,00 5,44 21,50 0,10 0,45 0,24 | 17,64 7,80 38,50 25,00 13,00 15,60 |
| | | | ИТОГО: | 896 | 166,00 | 823,55 | 27,03 | 27,73 | 117,54 |

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. Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.