

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
11.03.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
11.03.2026 г

М Е Н Ю

11.03.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 2

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	25,88	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	282	Тефтели "Домашние"	60	65,79	112,70	10,70	6,90	5,40
	гор блюдо	187/233	Пюре картофельное* /овощи припущенные (смесь о	130/20	37,97	378,36	6,60	10,32	57,12
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
				* Блюдо приготавливается без молока					
			ИТОГО:	560	137,00	622,56	17,40	17,32	95,57
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/10	27,51	176,90	7,90	8,63	20,30
	2 блюдо	178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с морк	70/20	86,30	149,10	11,30	12,80	11,54
	гарнир	187/233	Пюре картофельное* /овощи припущенные (смесь о	140/20	39,16	378,36	6,60	10,32	57,12
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,86	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,70	2,81	103,50	2,37	0,24	15,60
			* Блюдо приготавливается без молока						
			ИТОГО:	784	166,00	960,26	31,95	32,69	137,25

1. Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
2. Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
3. Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

Старший повар _____