

СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
25.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленко  
25.11.2025 г

МЕНЮ

25.11.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача  
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 7

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	23,53	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	219/49	Картофель отварной / масло сливочное	150/5	40,56	152,00	3,00	0,60	24,45
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
			ИТОГО:	551	125,00	388,20	13,30	7,50	61,19
обед 1-4 кл  Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	70	Суп картофельный	200,00	20,55	142,30	6,90	7,47	17,40
	2 блюдо	173	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая)	80	68,70	152,30	10,50	11,85	18,50
	гарнир	271	Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, т	120	51,29	104,00	3,20	3,50	13,27
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	38,30	3,10	103,50	2,37	0,24	15,60
ИТОГО:				638	151,00	563,10	23,07	23,16	80,18

- 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\_\_\_\_\_