

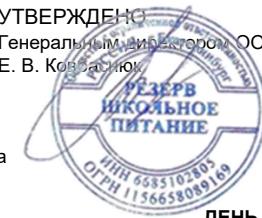
СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
25.11.2025 г

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

## МЕНЮ

25.11.2025 г

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача  
Приятного аппетита!



ДЕНЬ

7

ШКОЛА №

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
<b>завтрак</b> <b>5-11 кл</b>  <b>без молока</b> <b>кисломолочных</b> <b>пшеницы</b>	фрукты гор блюдо гор блюдо напиток	161 282 219/49 1	Яблоки Тефтели "Домашние" Картофель отварной / масло сливочное Чай черный байховый с сахаром	1 шт 60 150/5 200	23,53 58,10 40,56 2,81	70,50 112,70 152,00 53,00	0,00 10,10 3,00 0,20	0,00 6,90 0,60 0,00	17,64 5,40 24,45 13,70
			<b>ИТОГО:</b>	<b>551</b>	<b>125,00</b>	<b>388,20</b>	<b>13,30</b>	<b>7,50</b>	<b>61,19</b>
<b>обед</b> <b>1-4 кл</b>  <b>Без молока,</b> <b>сдобы,</b> <b>кондитерских,</b> <b>макарон</b>	1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб	70 173 271 5 пром	Суп картофельный Биточки рыбные "Новые" (филе минтая) Кабачки тушеные (кабачки, морковь, лук репчатый, т)	200,00 80 120 200 38,30	20,55 68,70 51,29 7,36 3,10	142,30 152,30 104,00 61,00 103,50	6,90 10,50 3,20 0,10 2,37	7,47 11,85 3,50 0,10 0,24	17,40 18,50 13,27 15,41 15,60
			<b>ИТОГО:</b>	<b>638</b>	<b>151,00</b>	<b>563,10</b>	<b>23,07</b>	<b>23,16</b>	<b>80,18</b>

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.