

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
22.12.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
22.12.2025 г

М Е Н Ю

22.12.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 6

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл без молока, кисломолочных пшеницы	фрукты гор блюдо гор блюдо напиток	161 282 249 пром	Яблоки	1 шт	25,85	70,50	0,00	0,00	17,64
			Тефтели "Домашние"	60	58,10	112,70	10,10	6,90	5,40
			Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, мор	180	20,22	324,72	4,60	9,92	49,44
			Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
			ИТОГО:	590	125,00	598,92	14,70	16,82	96,48
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб хлеб	78 428/127 пром пром пром	Уха (горбуша консервированная,картофель, морковь)	200/20	35,53	123,90	5,80	5,44	7,80
			Плов (свинина) / огурцы консервированные	220/30	88,71	416,80	15,80	18,80	52,30
			Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
			Хлеб ржаной (2)	39,8	3,50	68,55	2,76	0,45	13,00
			Хлеб пшеничный (1)	30	2,43	103,50	2,37	0,24	15,60
ИТОГО:	740	151,00	803,75	26,73	24,93	112,70			

- 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 _____