

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
22.01.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленок
22.01.2026 г

М Е Н Ю

22.01.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 9

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл Без молока, кисломолочных пшеницы	гор блюдо	173	Биточки куриные "Новые"	90	75,04	147,30	10,50	11,30	9,30
	гор блюдо	233	Овощи припущенные (смесь овощная)	120	59,15	106,00	2,40	6,80	7,60
	напиток	1	Чай с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
	ИТОГО:			410	137,00	306,30	13,10	18,10	30,60
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков* , гренки	200/20	31,50	139,14	4,06	8,50	13,40
	2 блюдо	603	Гуляш из курицы (филе куриной грудки, лук репчатый)	45/45	71,81	131,50	11,60	11,30	17,60
	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные (картофель, морковь)	140/30	37,04	287,50	5,60	7,20	32,20
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	2,86	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	21,40	1,96	69,00	1,58	0,16	10,40
* Суп приготавливается без молока									
ИТОГО:			731	166,00	786,69	25,60	27,61	110,60	

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 _____