

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
27.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
27.11.2025 г

МЕНЮ

27.11.2025 г

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	доп блюдо гор блюдо напиток	262	Яйцо отварное	40	12,72	63,00	5,10	4,60	0,28
		428	Жаркое по-домашнему (картофель, филе куриное, л	250	93,99	277,20	8,23	12,80	41,60
		15	Кисель (4)	200	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
Без молока, кисломолочных пшеницы									
			ИТОГО:	490	125,00	407,20	13,63	17,40	70,08
обед 1-4 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	24,85	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	54/81	Борщ Сибирский, сметана	200/5	24,65	96,70	4,20	4,52	4,50
	2 блюдо	308/40	Тефтели (,свинина) соус соус сметанный с томатом	70/20	52,78	131,60	11,30	13,40	3,70
	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные	130/25	24,29	286,50	6,20	9,20	35,20
	напиток	15	Кисель (4)	200,00	18,29	67,00	0,30	0,00	28,20
	хлеб	53	Хлеб ржаной (2)	35,40	3,12	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	57	Хлеб пшеничный (1)	37,30	3,02	103,50	2,37	0,24	15,60
Без молока, сдобы, кондитерских, макарон			ИТОГО:	866	151,00	824,35	27,13	27,81	117,84

- 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.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами A; B1; B2; B5; C