

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
13.01.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленок
13.01.2026 г

М Е Н Ю

13.01.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 2

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	27,61	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	178/49	Суфле из горбуши с овощами и рисом / масло сливочное	100/5	75,63	134,20	12,90	13,74	10,39
	гор блюдо	187	Пюре картофельное (без молока)	150	30,89	189,00	3,30	4,80	20,60
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,87	53,00	0,20	0,00	13,70
	ИТОГО:				615	137,00	446,70	16,40	18,54
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/5	25,47	131,50	2,35	5,40	16,25
	2 блюдо	178	Суфле из горбуши с овощами и рисом	100/30	76,81	134,20	12,90	13,74	10,39
	гарнир	187/271	Пюре картофельное (без молока) /кабачки тушеные	130/30	43,15	261,00	5,50	7,60	33,60
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	13,19	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40	3,81	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	39,00	3,57	103,50	2,37	0,24	15,60
ИТОГО:				774	166,00	823,60	27,00	27,68	118,12

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 _____