

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
18.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковалевой
18.11.2025 г



МЕНЮ

18.11.2025

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	24,16	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	178	Суфле из горбуши с овощами и рисом	100	68,07	134,20	12,90	13,74	10,39
	гор блюдо	187	Пюре картофельное (без молока)	150	29,96	189,00	3,30	4,80	20,60
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
ИТОГО:				590	125,00	446,70	16,40	18,54	62,33
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/5	25,98	131,50	2,35	5,40	16,25
	2 блюдо	178	Суфле из горбуши с овощами и рисом	90	61,26	134,20	12,90	13,74	10,39
	гарнир	187/271	Пюре картофельное (без молока) /кабачки тушеные	150/30	44,97	261,00	5,50	7,60	33,60
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200	12,52	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40	3,52	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	34,00	2,75	103,50	2,37	0,24	15,60
	ИТОГО:				749	151,00	823,60	27,00	27,68

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.