

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
17.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
17.11.2025 г

МЕНЮ

17.11.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!



ШКОЛА №

ДЕНЬ 1

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл без молока, кисломолочных пшеницы	гор блюдо	282	Тефтели "Домашние"	60	60,04	112,70	10,10	6,90	5,40
	напиток	279	Цветная капуста припущенная	110	59,00	104,00	3,20	3,50	13,27
		2	Чай зеленый с лимоном	200/5	5,96	60,00	0,30	0,00	15,20
			ИТОГО:	375	125,00	276,70	13,60	10,40	33,87
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	фрукты	161	Яблоки	1 шт	27,61	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	20,55	101,90	4,60	5,44	7,80
	2 блюдо	399	Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло раст	200	81,66	377,10	17,10	21,50	38,50
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	15,90	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	32,60	2,64	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	823	151,00	823,55	27,03	27,73	117,54

- 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 C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.