

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
17.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковалевой
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 напиток	282 279 2	Тефтели "Домашние" Цветная капуста припущенная Чай зеленый с лимоном	60 110 200/5	60,04 59,00 5,96	112,70 104,00 60,00	10,10 3,20 0,30	6,90 3,50 0,00	5,40 13,27 15,20
			ИТОГО:	375	125,00	276,70	13,60	10,40	33,87
обед 1-4 кл Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	фрукты 1 блюдо 2 блюдо напиток хлеб пром	161 69 399 24 хлеб хлеб пром	Яблоки Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, лук, соль, сливки, соль) Азу (картофель, свинина, лук репчатый, масло растительное, соль) Напиток "Витошка" (4) Хлеб ржаной (2) Хлеб пшеничный (1)	1 шт 200 200 200 30 32,60	27,61 20,55 81,66 15,90 2,64 2,64	70,50 101,90 377,10 102,00 68,55 103,50	0,00 4,60 17,10 0,20 2,76 2,37	0,00 5,44 21,50 0,10 0,45 0,24	17,64 7,80 38,50 25,00 13,00 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" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)

2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)

3.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.

4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами С; В1; В2; В6; В12; РР; А; Е; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; К1.