

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
19.11.2025 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
19.11.2025 г



М Е Н Ю

19.11.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача
Приятного аппетита!

ШКОЛА №

ДЕНЬ 3

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	22,53	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	612	Зразы из цыпл-бройл. с луком и яйцом	80	61,42	127,36	8,90	8,80	17,36
	гор блюдо	249	Каша гречневая рассыпчатая с овощами (греча, мор	180	20,22	264,72	4,60	7,92	42,44
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	без молока кисломолочных пшеницы								
			ИТОГО:	590	125,00	553,58	13,50	16,72	101,44
обед 1-4 кл	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	200/20	36,08	159,14	4,06	8,50	17,40
	2 блюдо	318	Фрикасе из курицы (филе куриной грудки, морковь, л	90	69,17	143,50	11,88	11,30	17,60
	гарнир	214/233	Рис отварной рассыпчатый /овощи припущенные (пе	140/35	34,02	321,50	6,60	7,20	43,70
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный(1)	21,40	1,73	69,00	1,58	0,16	10,40
	Без молока, сдобы, кондитерских, макарон		* Суп приготавливается без молока						
			ИТОГО:	736	151,00	822,69	26,98	27,71	117,51

- 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 блюд используется йодированная соль.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1