

С директором образовательного учреждения _____
14.10.2025 г. _____ Д.В.Сметанина



УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко 14.10.2025 г.



14.10.2025

Меню разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0179-20

Приятного аппетита!

ДЕНЬ 2

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 1-4 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,64	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	258/5	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	135/20	78,96	362,13	16,69	19,60	37,00
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,80	2,49	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	523,00	108,00	589,13	19,26	19,84	83,94
дети ОВЗ обед 1-4 кл	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/5	26,07	131,50	2,35	5,40	16,25
	2 блюдо	178/37	Суфле из горбуши с овощами и рисом /соус молочный	90/20	62,61	134,20	12,90	13,74	10,39
	гарнир	187/27	Пюре картофельное /кабачки тушеные	130/30	43,76	261,00	5,50	7,60	33,60
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200,00	12,61	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40,00	3,52	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,00	2,43	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	745,00	151,00	823,60	27,00	27,68	118,12
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:	1268,00	259,00	1412,73	46,26	47,52	202,06
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,64	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	165/20	93,70	434,60	20,03	23,52	44,40
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	58,70	4,75	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	581,00	125,00	696,10	23,39	23,84	96,54
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	250/5	32,13	163,57	2,92	6,70	20,20
	2 блюдо	178/37	Суфле из горбуши с овощами и рисом /соус молочный	100/30	70,71	169,10	14,80	15,27	11,54
	гарнир	187/27	Пюре картофельное /кабачки тушеные	150/40	52,79	323,80	7,60	9,44	45,30
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200,00	12,61	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	45,00	3,96	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	34,60	2,80	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	855,00	175,00	953,37	31,57	32,35	134,92
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1436,00	300,00	1649,47	54,96	56,19	231,46

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. В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами A; E; D3; C; B1; B2; B6; B12; K1

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения

14.10.2025 г

**М Е Н Ю**

14.10.2025

Приятного аппетита!

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"

Е. В. Козловский

14.10.2025 г



ШКОЛА №

ДЕНЬ

2

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,64	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	135/20	78,96	362,13	16,69	19,60	37,00
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,8	2,49	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	523	108,00	589,13	19,26	19,84	83,94
завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,64	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	165/20	93,70	434,60	20,03	23,52	44,40
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	58,7	4,75	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	581	125,00	696,10	23,39	23,84	96,54

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 блюд используется йодированная соль.

4.В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащенное витаминами A; E; D3; C; B1; B2; B6; B12; K1

Старший повар _____