

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
21.10.2025 г. Л.В. Сметанина



УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШПТ"
Е. В. Коваленко
21.10.2025 г.



МЕНЮ

21.10.2025

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

Приятного аппетита!

ШКОЛА №

ДЕНЬ

7

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
дети ОВЗ завтрак 1-4 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	248/51	Запеканка творожная с клубникой (творог 9%, клубн	130/20	79,27	361,40	17,20	19,50	37,11
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	31,30	2,53	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	516,00	108,00	588,40	19,77	19,74	84,05
дети ОВЗ обед 1-4 кл	1 блюдо	70	Куриный суп с макаронами (макаронные изделия,	200,00	28,76	142,30	6,90	7,47	17,40
	2 блюдо	173/33	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая) /соус молоч	80/20	70,15	152,30	10,50	11,85	18,50
	гарнир	187/27	Пюре картофельное /кабачки тушеные (кабачки, мор	130/20	39,50	295,30	4,50	7,60	37,44
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	7,46	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30,00	2,64	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,80	2,49	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	711,00	151,00	822,95	27,13	27,71	117,35
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:	1227,00	259,00	1411,35	46,90	47,45	201,40
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	248/51	Запеканка творожная с клубникой (творог 9%, клубн	160/20	94,65	423,68	19,64	23,40	44,53
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	51,30	4,15	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	566,00	125,00	685,18	23,00	23,72	96,67
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	70	Куриный суп с макаронами (макаронные изделия,	250,00	35,95	177,90	8,63	9,34	21,75
	2 блюдо	173/33	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая) /соус молоч	90/20	78,54	169,20	11,70	13,17	20,60
	гарнир	187/27	Пюре картофельное /кабачки тушеные (кабачки, мор	160/20	46,65	354,36	5,40	9,12	44,93
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	7,46	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	42,40	3,73	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	33,00	2,67	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	815,00	175,00	957,36	31,88	32,57	135,57
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:	1381,00	300,00	1642,54	54,88	56,29	232,24

- 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.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
21.10.2025 г. Л. В. Сметанина

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО "Резерв ШП"
Е. В. Резервский 21.10.2025 г.**М Е Н Ю**

21.10.2025

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА №

ДЕНЬ

7

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	248/51	Запеканка творожная с клубникой (творог 9%, клубн	130/20	79,27	361,40	17,20	19,50	37,11
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	31,3	2,53	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	516	108,00	588,40	19,77	19,74	84,05
завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	248/51	Запеканка творожная с клубникой (творог 9%, клубн	160/20	94,65	423,68	19,64	23,40	44,53
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,91	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	51,3	4,15	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	566	125,00	685,18	23,00	23,72	96,67

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.

Старший повар _____