

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
09.12.2025 г. Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Корсаков 09.12.2025 г.

МЕНЮ

09.12.2025

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	№ рецепта	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	248/5	Запеканка творожная с клубникой , сгущенное мол	130/20	79,40	361,40	17,20	19,50	37,11
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30,90	2,50	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	28,60	142,30	6,90	7,47	17,40
	2 блюдо	173/33	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая) /соус моло	80/20	71,71	152,30	10,50	11,85	18,50
	гарнир	187/27	Пюре картофельное /кабачки тушеные (кабачки, мо	130/20	37,76	295,30	4,50	7,60	37,44
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	32,90	2,90	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	33,00	2,67	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	716,00	151,00	822,95	27,13	27,71	117,35
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:	1232,00	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	248/5	Запеканка творожная с клубникой , сгущенное мол	160/20	95,00	423,68	19,64	23,40	44,53
	напиток	1	Чай черный байховый с сахаром	200,00	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	48,20	3,90	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	563,00	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	35,75	177,90	8,63	9,34	21,75
	2 блюдо	173/33	Биточки рыбные "Новые" (филе минтая) /соус моло	90/20	80,30	169,20	11,70	13,17	20,60
	гарнир	187/27	Пюре картофельное /кабачки тушеные (кабачки, мо	160/20	44,50	354,36	5,40	9,12	44,93
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	7,36	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	46,60	4,10	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	37,00	2,99	103,50	2,37	0,24	15,60
			ИТОГО:	824,00	175,00	957,36	31,88	32,57	135,57
			ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше	1387,00	300,00	1642,54	54,88	56,29	232,24

- 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.

Старший повар _____

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения
09.12.2025 г

Л.В.Сметанина



УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко 09.12.2025 г**М Е Н Ю**

09.12.2025 г

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 гор блюдо напиток хлеб	161	Яблоки	1 шт	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
		248/51	Запеканка творожная с клубникой , сгущенное мол	130/20	79,40	361,40	17,20	19,50	37,11
		1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
		пром	Хлеб пшеничный (1)	30,9	2,50	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 гор блюдо напиток хлеб	161	Яблоки	1 шк	23,29	70,50	0,00	0,00	17,64
		248/51	Запеканка творожная с клубникой , сгущенное мол	160/20	95,00	423,68	19,64	23,40	44,53
		1	Чай черный байховый с сахаром	200	2,81	53,00	0,20	0,00	13,70
		пром	Хлеб пшеничный (1)	48,2	3,90	138,00	3,16	0,32	20,80
			ИТОГО:	563	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 _____