

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения  
14.04.2026 г

Л.В.Сметанина

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коробасник  
14.04.2026 г**М Е Н Ю**

14.04.2026

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА №

ДЕНЬ

2

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	28,13	70,50	0,00	0,00	17,64
		258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	130/20	78,99	308,13	13,10	16,50	32,20
		16	Кофейный напиток с молоком	200	8,96	108,70	4,10	3,30	18,60
		пром	Хлеб пшеничный (1)	31,9	2,92	103,50	2,37	0,24	15,60
			<b>ИТОГО:</b>		<b>545</b>	<b>119,00</b>	<b>590,83</b>	<b>19,57</b>	<b>20,04</b>
завтрак 5-11 кл	фрукты гор блюдо напиток хлеб	161	Яблоки	1 шт	28,13	70,50	0,00	0,00	17,64
		258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	165/20	96,83	329,20	14,85	19,70	33,60
		16	Кофейный напиток с молоком	200	8,96	108,70	4,10	3,30	18,60
		пром	Хлеб пшеничный (1)	33,6	3,08	172,50	3,95	0,40	26,00
			<b>ИТОГО:</b>		<b>582</b>	<b>137,00</b>	<b>680,90</b>	<b>22,90</b>	<b>23,40</b>
обед 1-4 кл	1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб хлеб	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/10	27,73	176,90	7,90	8,63	20,30
		178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с мор	70/20	86,32	149,10	11,30	12,80	11,54
		187/233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь о	130/20	40,05	378,36	6,60	10,32	57,12
		5	Компот из свежих яблок	200	7,39	61,00	0,10	0,10	15,41
		пром	Хлеб ржаной (2)	24,3	2,31	91,40	3,68	0,60	17,28
		пром	Хлеб пшеничный (1)	24	2,20	103,50	2,37	0,24	15,60
			<b>ИТОГО:</b>		<b>700</b>	<b>166,00</b>	<b>960,26</b>	<b>31,95</b>	<b>32,69</b>
обед 5-11 кл	1 блюдо 2 блюдо гарнир напиток хлеб хлеб	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	250/10	33,74	163,57	2,92	6,70	20,20
		178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с мор	70/30	87,91	169,10	14,80	15,27	11,54
		187/233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь о	150/45	56,82	323,80	7,60	9,44	45,30
		5	Компот из свежих яблок	200	7,39	102,00	0,20	0,10	25,00
		пром	Хлеб ржаной (2)	47,1	4,48	91,40	3,68	0,60	17,28
		пром	Хлеб пшеничный (1)	29	2,66	103,50	2,37	0,24	15,60
			<b>ИТОГО:</b>		<b>831</b>	<b>193,00</b>	<b>953,37</b>	<b>31,57</b>	<b>32,35</b>

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 А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Старший повар \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО

С директором образовательного учреждения  
14.04.2026 г

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Ковалева  
14.04.2026 г**М Е Н Ю**

14.04.2026

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

Приятного аппетита!

ШКОЛА №

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	28,13	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	130/20	78,99	308,13	13,10	16,50	32,20
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200,00	8,96	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	31,90	2,92	103,50	2,37	0,24	15,60
<b>ИТОГО:</b>				<b>545,00</b>	<b>119,00</b>	<b>590,83</b>	<b>19,57</b>	<b>20,04</b>	<b>84,04</b>
дети ОВЗ обед 1-4 кл	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/10	27,73	176,90	7,90	8,63	20,30
	2 блюдо	178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с мор	70/20	86,32	149,10	11,30	12,80	11,54
	гарнир	187/23	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь о	130/20	40,05	378,36	6,60	10,32	57,12
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	7,39	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	24,30	2,31	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	24,00	2,20	103,50	2,37	0,24	15,60
<b>ИТОГО:</b>				<b>700,00</b>	<b>166,00</b>	<b>960,26</b>	<b>31,95</b>	<b>32,69</b>	<b>137,25</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:</b>				<b>1245,00</b>	<b>285,00</b>	<b>1551,09</b>	<b>51,52</b>	<b>52,73</b>	<b>221,29</b>
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	28,13	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	258/51	Запеканка творожная "Зебра" (4) , сгущенное молоко	165/20	96,83	329,20	14,85	19,70	33,60
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200,00	8,96	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	33,60	3,08	172,50	3,95	0,40	26,00
<b>ИТОГО:</b>				<b>582,00</b>	<b>137,00</b>	<b>680,90</b>	<b>22,90</b>	<b>23,40</b>	<b>95,84</b>
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	250/10	33,74	163,57	2,92	6,70	20,20
	2 блюдо	178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с мор	70/30	87,91	169,10	14,80	15,27	11,54
	гарнир	187/23	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь о	150/45	56,82	323,80	7,60	9,44	45,30
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200,00	7,39	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	47,10	4,48	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	29,00	2,66	103,50	2,37	0,24	15,60
<b>ИТОГО:</b>				<b>831,00</b>	<b>193,00</b>	<b>953,37</b>	<b>31,57</b>	<b>32,35</b>	<b>134,92</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше</b>				<b>1413,00</b>	<b>330,00</b>	<b>1634,27</b>	<b>54,47</b>	<b>55,75</b>	<b>230,76</b>

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. В рецептуре блюда витаминизированное какао, обогащённое витаминами А; Е; Д3; С; В1; В2; В6; В12; К1

Старший повар \_\_\_\_\_