

СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
04.03.2025 г



УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Козьмачюк  
04.03.2025 г

## МЕНЮ

04.03.2025

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

Приятного аппетита!



ШКОЛА № 11

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	23,70	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	70/51	Запеканка из творога с яблоками , сгущенное молоко	140/20	73,81	317,30	13,40	16,41	31,60
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200,00	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	33,50	1,89	91,26	2,46	0,64	16,00
				<b>ИТОГО:</b>	<b>560,00</b>	<b>108,00</b>	<b>587,76</b>	<b>19,96</b>	<b>20,35</b>
дети ОВЗ обед 1-4 кл	1 блюдо	60/81	Щи из квашеной капусты , сметана	200/5	25,66	120,24	6,32	7,47	10,40
	2 блюдо	178/37	Котлета из филе белой рыбы (треска, минт)/соус мо	70/20	74,65	134,20	9,30	10,65	10,39
	гарнир	187/23	Пюре картофельное/овощи припущенные (смесь ов	130/20	34,40	195,00	4,50	7,60	23,60
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200,00	11,59	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	43,90	2,72	152,10	4,10	1,07	26,70
хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	35,00	1,98	121,68	3,28	0,86	21,40	
			<b>ИТОГО:</b>	<b>724,00</b>	<b>151,00</b>	<b>825,22</b>	<b>27,70</b>	<b>27,75</b>	<b>117,49</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 7-11 лет:</b>				<b>1284,00</b>	<b>259,00</b>	<b>1412,98</b>	<b>47,66</b>	<b>48,10</b>	<b>201,33</b>
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,70	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	70/51	Запеканка из творога с яблоками , сгущенное молоко	180/20	89,42	359,60	15,19	18,60	35,81
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200,00	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	53	Булка Сухоложская Витаминизированная (1)	58,20	3,28	152,10	4,10	1,07	26,70
				<b>ИТОГО:</b>	<b>624,00</b>	<b>125,00</b>	<b>690,90</b>	<b>23,39</b>	<b>22,97</b>
дети ОВЗ обед 5-11 кл	1 блюдо	60/81	Щи из квашеной капусты , сметана *	250/5	31,62	149,57	7,86	9,29	12,94
	2 блюдо	178/37	Котлета из филе белой рыбы (треска, минт)/соус мо	70/45	78,33	149,11	10,33	11,73	11,54
	гарнир	187/23	Пюре картофельное/овощи припущенные (смесь ов	150/40	47,07	254,00	5,40	9,12	31,32
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси	200,00	11,59	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	60,00	3,72	182,52	4,92	1,28	32,08
хлеб	53	Булка Сухоложская витаминизированная (1)	47,40	2,67	121,68	3,28	0,86	21,40	
			<b>ИТОГО:</b>	<b>867,00</b>	<b>175,00</b>	<b>958,88</b>	<b>31,99</b>	<b>32,38</b>	<b>134,28</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:</b>				<b>1491,00</b>	<b>300,00</b>	<b>1649,78</b>	<b>55,38</b>	<b>55,35</b>	<b>233,03</b>

- 1 Булка Сухоложская Витаминизированная - хлеб с добавлением вит - минеральн 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  
04.03.2025 г

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Козоренко 04.03.2025 г**М Е Н Ю**

04.03.2025

Приятного аппетита!

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

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ 2

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 1-4 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,70	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	70/51	Запеканка из творога с яблоками , сгущенное м	140/20	73,81	317,30	13,40	16,41	31,60
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	53	Булка Сухолокская Витаминизированная (1)	33,5	1,89	91,26	2,46	0,64	16,00
	<b>ИТОГО:</b>			<b>560</b>	<b>108,00</b>	<b>587,76</b>	<b>19,96</b>	<b>20,35</b>	<b>83,84</b>
завтрак 5-11 кл	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,70	70,50	0,00	0,00	17,64
	гор блюдо	70/51	Запеканка из творога с яблоками , сгущенное м	180/20	89,42	359,60	15,19	18,60	35,81
	напиток	16	Кофейный напиток с молоком	200	8,60	108,70	4,10	3,30	18,60
	хлеб	53	Булка Сухолокская Витаминизированная (1)	58,2	3,28	152,10	4,10	1,07	26,70
	<b>ИТОГО:</b>			<b>624</b>	<b>125,00</b>	<b>690,90</b>	<b>23,39</b>	<b>22,97</b>	<b>98,75</b>

- 1 Булка Сухолокская Витаминизированная - хлеб с добавлением вит - минеральн 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,  
04.03.2025 г

УТВЕРЖДЕНО

Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Козачюк 04.03.2025 г**МЕНЮ**

18.02.2025

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача  
**Приятного аппетита!**

ШКОЛА № 11

ДЕНЬ

2

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У	ХЕ
дети ОВЗ завтрак 5-11 кл диабет I типа	фрукты	161	Яблоки	1 шт	24,28	70,50	0,00	0,00	17,64	1,47
	гор блюдо	264/49	Сырники из творога (без сахара), масло сливочное	150/5	93,46	243,00	19,50	11,85	13,33	1,120
	напиток	1	Чай черный байховый (без сахара)	200	0,89	10,80	0,30	0,00	0,40	0,030
	хлеб	57	Хлеб ржаной (1)	30	1,86	91,26	2,46	0,64	16,00	1,33
<b>ИТОГО:</b>				<b>555</b>	<b>120,49</b>	<b>415,56</b>	<b>22,26</b>	<b>12,49</b>	<b>47,37</b>	<b>3,95</b>
дети ОВЗ обед 5-11 кл диабет I типа	1 блюдо	60/81	Щи из квашеной капусты , сметана	250/5	31,62	149,57	7,86	9,29	12,94	1,08
	2 блюдо	178/49	Котлета из филе белой рыбы (треска, минт)/масло с	70/5	81,24	149,11	10,33	11,73	11,54	0,96
	гарнир	233	Овощи припущенные (смесь овощная)	130	53,81	93,78	2,47	3,77	0,00	0,00
	напиток	28	Напиток из ягодной смеси (без сахара)	200	9,74	22,00	0,20	0,10	10,00	0,83
	хлеб	57	Хлеб ржаной (2)	50	3,10	152,10	4,10	1,07	26,70	2,23
<b>ИТОГО:</b>				<b>710</b>	<b>179,51</b>	<b>566,56</b>	<b>24,96</b>	<b>25,96</b>	<b>61,18</b>	<b>5,10</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ для детей ОВЗ 12 лет и старше:</b>				<b>1265,00</b>	<b>300,00</b>	<b>982,12</b>	<b>47,22</b>	<b>38,45</b>	<b>108,55</b>	<b>9,05</b>

1 Хлеб ржаной - хлеб, изготавливаемый в каждой столовой , с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (B1; B2; B6; PP; фолиевая кислота, железо; кальций)

2 Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Старший повар \_\_\_\_\_