СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
13.10.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковбасюк 13.10.2026 г

М Е Н Ю

13.10.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача

Приятного аппетита!

ШКОЛА № **ДЕНЬ 2**

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
	1 блюдо	79/81	Борщ с капустой и картофелем, сметана (мдж15%)	200/10	28,39	141,50	6,30	6,90	16,25
обед	2 блюдо	178/33	Котлета из филе белой рыбы/соус молочный с морк	70/20	86,32	134,20	10,20	11,50	10,39
1-4 кл	гарнир	187/233	Пюре картофельное /овощи припущенные (смесь ов	130/20	38,60	315,30	5,50	8,60	47,60
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,86	61,00	0,10	0,10	15,41
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	22,5	2,00	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30	2,83	103,50	2,37	0,24	15,60
Без репчатого лука, арахиса			*** Все блюда приготавливаются без репчатого лука**						
			ИТОГО:	**703**	**166,00**	**824,05**	**27,23**	**27,79**	**118,25**
	1 блюдо	79	Борщ с капустой и картофелем	250	30,91	176,00	7,84	8,60	20,20
обед	2 блюдо	178	Котлета из филе белой рыбы	70	83,15	149,70	11,33	12,80	11,50
5-11 кл	гарнир	187/233	Пюре картофельное* /овощи припущенные (смесь о	150/50	62,82	345,60	6,60	10,30	51,40
	напиток	5	Компот из свежих яблок	200	7,86	61,00	0,10	0,10	15,41
Без молока,	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	50	4,45	114,25	4,60	0,75	21,60
кисломолочны	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	40,40	3,81	103,50	2,37	0,24	15,60
кондитерских сдобы			* Блюдо приготавливается без молока						
			ИТОГО:	**810**	**193,00**	**950,05**	**32,84**	**32,79**	**135,71**

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_____