СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
23.10.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковбасюк 23.10.2026 г

М Е Н Ю

23.10.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача

Приятного аппетита!

ШКОЛА № **ДЕНЬ 10**

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
	1 блюдо	66/81	Суп из овощей / сметана	200/10	28,19	119,50	5,10	5,43	8,50
обед	2 блюдо	612/40	Зразы из свинины с яйцом/ соус сметанн с томатом	80/20	68,40	143,30	11,20	13,90	11,90
1-4 кл	гарнир	428/245	Картофель тушеный /тыква по-гречески	130/20	48,68	281,00	5,50	7,60	43,60
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	35,1	3,12	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	35	3,30	103,50	2,37	0,24	15,60
Без репчатого лука, арахиса			*** Все блюда приготавливаются без репчатого лука**						
			ИТОГО:	**730**	**166,00**	**817,85**	**27,13**	**27,72**	**117,60**
	1 блюдо	66	Суп из овощей	250	30,67	149,40	6,40	6,80	10,60
обед	2 блюдо	612/40	Зразы из свинины с луком и яйцом/ соус томатный	90/50	83,33	159,20	12,40	15,40	13,20
5-11 кл	гарнир	428/245	Картофель тушеный /тыква по-гречески	160/20	57,00	337,20	6,60	9,10	52,30
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
Без молока,	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	45	4,01	91,40	3,68	0,60	17,28
кисломолочны	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	39,00	3,68	103,50	2,37	0,24	15,60
кондитерских сдобы									
			ИТОГО:	**854**	**193,00**	**942,70**	**31,65**	**32,24**	**133,98**

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.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами C; B1; B2; B6; B12; PP; A; E; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; K1.

Старший повар_____