

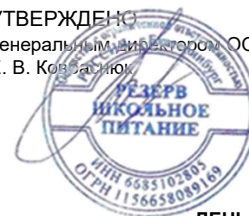
СОГЛАСОВАНО  
С директором образовательного учреждения  
10.03.2026 г

УТВЕРЖДЕНО  
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"  
Е. В. Коваленко  
10.03.2026 г

## М Е Н Ю

10.03.2026

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



ШКОЛА №

ДЕНЬ 1

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
завтрак 5-11 кл  без молока, кисломолочных пшеницы	доп блюдо	116	Салат из квашеной капусты	100	20,38	74,30	4,00	8,50	5,80
	гор блюдо	282/49	Тефтели "Домашние" / масло сливочное	60/5	76,24	112,70	10,70	6,90	5,40
	гарнир	189	Каша рассыпчатая гречневая	180	19,55	313,80	7,44	11,04	40,24
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	20,83	91,00	0,00	0,00	24,00
	<b>ИТОГО:</b>			<b>545</b>	<b>137,00</b>	<b>591,80</b>	<b>22,14</b>	<b>26,44</b>	<b>75,44</b>
обед 1-4 кл  Без молока, сдобы, кондитерских, макарон	фрукты	161	Яблоки	1 шт	26,75	70,50	0,00	0,00	17,64
	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	21,18	93,90	4,60	8,50	7,80
	2 блюдо	429	Гуляш (свинина, томатн паста, лук репч, масло слив	45/45	80,02	118,00	11,20	9,30	4,40
	гарнир	189	Каша рассыпчатая гречневая	160	17,37	286,50	6,20	9,20	35,20
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	33,20	3,16	68,55	2,76	0,45	13,00
хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	35	3,21	103,5	2,37	0,24	15,6	
<b>ИТОГО:</b>			<b>873</b>	<b>166,00</b>	<b>842,95</b>	<b>27,33</b>	<b>27,79</b>	<b>118,64</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 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 \_\_\_\_\_