

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
25.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
25.09.2026 г

МЕНЮ

25.09.2026

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
обед 1-4 кл	1 блюдо	66/81	Суп из овощей / сметана	200/10	28,19	119,50	5,10	5,43	8,50
	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
	гарнир	428/245	Картофель тушеный /тыква по-гречески	130/20	48,60	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)	30	3,14	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	33,2	3,36	103,50	2,37	0,24	15,60
	Без репчатого лука, арахиса		* Все блюда приготавливаются без репчатого лука						
			ИТОГО:	723	166,00	817,85	27,13	27,72	117,60
обед 5-11 кл	1 блюдо	66	Суп из овощей	250	30,67	149,40	6,40	6,80	10,60
	2 блюдо	612/40	Зразы из свинины с луком и яйцом/ соус томатный	90/50	83,25	159,20	12,40	15,40	13,20
	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
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40	4,19	91,40	3,68	0,60	17,28
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	35,40	3,58	103,50	2,37	0,24	15,60
	Без молока, кисломолочны кондитерских сдобы								
			ИТОГО:	845	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.