СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
10.04.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковбасюк 10.04.2026 г

М Е Н Ю

10.04.2026

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
	гор блюдо	612	Зразы из свинины с луком и яйцом	85	72,03	164,80	12,40	15,40	14,20
завтрак	гор блюдо	428	Картофель тушеный	170	50,66	281,00	5,50	7,60	43,60
5-11 кл	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
без молока, кисломолочных пшеницы									
			ИТОГО:	**455**	**137,00**	**547,80**	**18,10**	**23,10**	**82,80**
	1 блюдо	60/81	Щи из квашеной капусты / сметана	200/10	30,84	119,50	5,10	5,43	8,50
обед	2 блюдо	612/40	Зразы из свинины с луком и яйцом/ соус сметанн с т	75/30	68,08	148,30	11,20	13,90	11,90
1-4 кл	гарнир	428/245	Картофель тушеный /горошек зеленый	130/20	47,80	281,00	5,50	7,60	43,60
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
Без молока,	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,86	68,55	2,76	0,45	13,00
сдобы,	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	23,00	2,11	103,50	2,37	0,24	15,60
кондитерских, макарон									
			ИТОГО:	**718**	**166,00**	**822,85**	**27,13**	**27,72**	**117,60**

1.Хлеб пшеничный - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
2.Хлеб ржаной - хлеб с добавлением витаминно - минерального комплекса "Валетек-8" (В1; В2; В6; РР; фолиевая кислота, железо; кальций)
3.Для приготовления всех блюд используется йодированная соль.
4.Напиток промышленного производства, обогащенный витаминами С; В1; В2; В6; В12; РР; А; Е; D3; пантотеновой кислотой, фолиевой кислотой; К1.

Старший повар_____