СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
22.10.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковбасюк 22.10.2026 г

М Е Н Ю

22.10.2026

Меню разработано в соответствии с рекомендациями лечащего врача

Приятного аппетита!

ШКОЛА № **ДЕНЬ 9**

Прием пищи	Раздел	№ рецепт	Наименование блюд	Выход	Цена	ЭЦ, ккал	Б	Ж	У
	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков , гренки	200/20	34,37	119,14	4,06	7,50	13,40
обед	2 блюдо	603	Курица тушеная с овощами	45/45	68,00	121,50	11,60	7,30	12,60
1-4 кл	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные (	130/20	29,16	263,60	5,60	6,20	32,20
	доп блюдо	пром	Печенье	50	8,57	89,63	1,38	6,33	12,42
	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,42	91,00	0,00	0,00	24,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	29,1	2,59	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	20	1,89	69,00	1,58	0,16	10,40
Без репчатого лука, арахиса			*** Все блюда приготавливаются без репчатого лука**						
			ИТОГО:	**759**	**166,00**	**822,42**	**26,98**	**27,94**	**118,02**
	1 блюдо	95/77	Суп-пюре из картофеля и кабачков*, гренки	250/20	39,25	146,20	5,00	9,20	16,40
обед	2 блюдо	603	Курица тушеная с овощами	55/55	89,05	132,90	13,00	8,10	14,00
5-11 кл	гарнир	189/233	Каша рассыпчатая гречневая /овощи припущенные (	150/40	37,11	316,30	6,70	7,44	38,60
Без молока,	напиток	пром	Сок фруктовый в потребительской упаковке	200	21,42	91,00	0,00	0,00	24,00
кисломолочны	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	40,00	3,56	91,40	3,68	0,60	17,28
кондитерских	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	27,7	2,61	69	1,58	0,16	10,4
сдобы			* Блюдо приготавливается без молока						
			ИТОГО:	**838**	**193,00**	**846,80**	**29,96**	**25,50**	**120,68**

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_____