

СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
11.09.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Коваленко
11.09.2026 г



М Е Н Ю

11.09.2026

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 5-11 кл Без молока, кисломолочных, кондитерских изделий	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
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.

Старший повар_____