СОГЛАСОВАНО
С директором образовательного учреждения
05.11.2026 г

УТВЕРЖДЕНО
Генеральным директором ООО "Резерв ШП"
Е. В. Ковбасюк 05.11.2026 г

М Е Н Ю

05.11.2026

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
	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,98	39,20	0,00	0,00	9,80
обед	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	200	21,59	93,90	4,60	8,50	9,80
1-4 кл	2 блюдо	429	Гуляш (свинина, томатн паста,масло сливочн)	45/45	80,05	118,00	11,20	9,30	4,40
	гарнир	189	Каша рассыпчатая гречневая	160	20,43	297,50	6,20	9,20	40,20
	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	30	2,67	68,55	2,76	0,45	13,00
	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	31,5	2,97	103,50	2,37	0,24	15,60
Без репчатого лука, арахиса			*** Все блюда приготавливаются без репчатого лука**						
			ИТОГО:	**842**	**166,00**	**822,65**	**27,33**	**27,79**	**117,80**
	фрукты	161	Яблоки	1 шт	23,98	39,20	0,00	0,00	9,80
обед	1 блюдо	69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	26,99	127,40	5,75	10,60	12,30
5-11 кл	2 блюдо	429	Гуляш (свинина, томатн паста, лук репч, масло слив	55/55	97,83	131,10	12,40	10,33	4,90
	гарнир	189	Каша рассыпчатая гречневая	180	22,98	364,00	7,44	11,04	46,50
Без молока,	напиток	24	Напиток "Витошка" (4)	200	14,31	102,00	0,20	0,10	25,00
кисломолочны	хлеб	пром	Хлеб ржаной (2)	45,80	4,08	114,25	4,60	0,75	21,60
кондитерских	хлеб	пром	Хлеб пшеничный (1)	30	2,83	103,5	2,37	0,24	15,6
сдобы									
			ИТОГО:	**946**	**193,00**	**981,45**	**32,76**	**33,06**	**135,70**
		69	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, м	250	26,99	127,40	5,75	10,60	12,30
обед		282/32	Тефтели "Домашние" / соус томатный	60/40	65,32	125,20	11,90	11,00	6,00
питание		189	Каша рассыпчатая гречневая	160	20,43	286,50	6,20	9,20	35,20
за родительскую		1	Чай с сахаром	200	2,92	53,00	0,20	0,00	13,70
плату		пром	Хлеб ржаной (2)	46	4,34	114,25	4,60	0,75	21,60
Без молока, кисломолочных, соков, компотов, свежих овощей и фруктов, пшеницы			**ИТОГО:**		**120,00**				

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_____