

Утверждено  
Директор  
Т.В. Румянцева



## Меню

3 апреля 2025 г.

### Школьное 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал.
				Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	
Завтрак							
Макаронные изделия отварные	202	180		7	10	24	175
Котлета из филе грудки	134	80		6	7	26	190
Хлеб ржаной		60		4	1	25	122
Чай с сахаром и лимоном	430	200		1	0	3	60
Итого		520	83,00	18	18	72	547
Обед							
Суп картофельный с бобовыми и мясом	87	200		2	4	28	198
Греча отварная	313	180		8	9	18	144
Запеканка из печени	311	80		8	9	25	187
Хлеб ржаной		60		4	1	25	122
Напиток из кураги	704	200		3	2	4	54
Итого		720	83,00	25	25	100	705
Всего		1210	166,00	43	43	172	1175

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П.



Утверждено  
Директор  
Пошехонье  
Г.В. Румянцева

Меню

3 апреля 2025 г.

Школьное 5-11

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г.	Жиры, г.	Углероды, г.	
Завтрак							
Макаронные изделия отварные	202	200		7	10	24	175
Котлета из филе грудки	134	100		6	7	26	190
Хлеб ржаной		30		4	1	25	122
Чай с сахаром и лимоном	430	200		1	0	3	60
Итого		530	83,00	18	18	72	470
Обед							
Суп картофельный с бобовыми и мясом	87	230		2	4	28	198
Греча отварная	313	200		8	9	18	144
Запеканка из печени	311	100		8	9	25	187
Хлеб ржаной		60		4	1	25	122
Напиток из кураги	704	200		3	2	4	54
Итого		790	83,00	25	25	100	705
Всего		1320	166,00	43	43	172	1175

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар) –

Медведева С.М., Астафьева Е.П.