

Утверждаю



директор  
МБОУ СШ № 1 г. Пошехонье  
/Г.В. Румянцева/

**МЕНЮ**  
**07 марта 2025 г**

**ШКОЛЬНОЕ 5-11**

| Наименование блюда   | № рец. | Выход    | Цена, руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|----------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
|  |        |          |            | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                               |
| <b>Завтрак</b>   |        |          |            |                   |         |             |                               |
| <b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b><br>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, творог 9,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности | 224    | 250      | 63,20      | 18                | 18      | 51          | 361                           |
| <b>ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ</b><br>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон   | 431    | 185/15/7 | 3,60       | 0                 | 0       | 15          | 62                            |
| <b>ЯБЛОКО</b><br>яблоки  |        | 100      | 16,20      | 1                 | 1       | 10          | 47                            |
| <b>Итого</b>   |        | 557      | 83,00      | 19                | 19      | 76          | 470                           |
| <b>Обед</b>  |        |          |            |                   |         |             |                               |
| <b>СУП С ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ</b><br>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь, макаронные изделия высш.сорт, лук репчатый, куры потрош. 1 категории, петрушка (зелень)   | 111    | 250      | 14,20      | 4                 | 6       | 17          | 180                           |
| <b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b><br>картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое  | 128    | 250      | 16,90      | 5                 | 8       | 21          | 150                           |
| <b>ТЕФТЕЛИ ИЗ КУРЫ С ПОДЛИВОЙ</b><br>Лук репчатый, куры потрош. 1 категории, чеснок, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, мука пшенич.высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста  | 314    | 100      | 46,40      | 14                | 12      | 30          | 193                           |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами  |        | 60       | 3,00       | 4                 | 1       | 25          | 122                           |
| <b>ЧАЙ С САХАРОМ</b><br>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок  | 430    | 185/15   | 2,50       | 0                 | 0       | 15          | 60                            |
| <b>Итого</b>   |        | 860      | 83,00      | 27                | 27      | 108         | 705                           |
| <b>Всего</b>   |        | 1417     | 166,00     | 46                | 46      | 184         | 1175                          |

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М. , Астафьева Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СШ № 1 г. Пошехонье

/Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

07 марта 2025 г

ШКОЛЬНОЕ 1-4



| Наименование блюда   | № рец. | Выход | Цена, руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|-------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
|  |        |       |            | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                               |
| <b>Завтрак</b>   |        |       |            |                   |         |             |                               |
| <b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b><br>молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, соль йодированная, творог 9,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности | 224    | 200   | 55,30      | 13                | 14      | 40          | 327                           |
| <b>КАКАО С МОЛОКОМ</b><br>какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок  | 433    | 200   | 11,50      | 4                 | 3       | 22          | 96                            |
| <b>ЯБЛОКО</b><br>яблоки  |        | 100   | 16,20      | 1                 | 1       | 10          | 47                            |
| <b>Итого</b>   |        | 500   | 83,00      | 18                | 18      | 72          | 470                           |
| <b>Обед</b>  |        |       |            |                   |         |             |                               |
| <b>СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ</b><br>вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь, макаронные изделия высш.сорт, лук репчатый, куры потрош. 1 категории, петрушка (зелень)   | 111    | 200   | 13,00      | 4                 | 7       | 19          | 179                           |
| <b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b><br>картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое  | 128    | 200   | 15,80      | 4                 | 8       | 11          | 145                           |
| <b>ТЕФТЕЛИ ИЗ КУРЫ С ПОДЛИВОЙ</b><br>лук репчатый, куры потрош. 1 категории, чеснок, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами масло сладко-сливочное несоленое, мука пшенич.высш.сорт, томатная паста   | 314    | 90    | 45,30      | 14                | 10      | 24          | 143                           |
| <b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b><br>хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами  |        | 60    | 3,00       | 4                 | 1       | 25          | 122                           |
| <b>КИСЕЛЬ</b><br>кисель (концентрат) на фруктовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая   | 411    | 200   | 5,90       | 0                 | 0       | 25          | 113                           |
| <b>Итого</b>   |        | 750   | 83,00      | 26                | 26      | 104         | 705                           |
| <b>Всего</b>   |        | 1250  | 166,00     | 44                | 44      | 176         | 1175                          |

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П.