

Утверждаю

директор

МБОУ СШ № 1 г. Пошехонь

/Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

11 февраля 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>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная,масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	202	230	13,10	5	4	39	139
<b>БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ С ПОДЛИВОЙ</b> Говядина б/к, лук репчатый, чеснок, мука пшенич.высш.сорт, томатная паста, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог.микронутриентами, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	283	100	55,20	11	13	15	167
<b>БУЛОЧКА "К ЧАЮ"</b> мука пшенич.высш.сорт , молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные, дрожжи, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная. вода питьевая	442	90	12,20	5	4	15	104
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар	430	185/15	2,50	0	0	15	60
<b>Итого</b>		620	83,00	21	21	84	470
<b>Обед</b>							
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> Рыбные консер. в масле сайра бланшир., картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, лавровый лист, вода питьевая	87	250	18,60	7	8	27	240
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная	171	220	18,00	6	7	3	97
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> Говяжья печень,томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый	255	100	40,90	10	11	38	186
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами		60	3,00	4	1	25	122
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок	430	185/15	2,50	0	0	15	60
<b>Итого</b>		830	83,00	27	27	108	705
<b>Всего</b>		1450	166,00	48	48	192	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**  
**11 февраля 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>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная,масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая	202	180	10,20	4	4	7	96
<b>БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ С ПОДЛИВОЙ</b> Говядина б/к, лук репчатый, чеснок, мука пшенич.высш.сорт, томатная паста, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог.микронутриентами, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное	283	90	51,60	7	9	14	159
<b>БУЛОЧКА "К ЧАЮ"</b> мука пшенич.высш.сорт , молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные, дрожжи, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная. вода питьевая	442	90	12,20	5	4	15	104
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	402	200	9,00	1	0	32	111
<b>Итого</b>		560	83,00	17	17	68	470
<b>Обед</b>							
<b>СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ</b> Рыбные консер. в масле сайра бланшир., картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, лавровый лист, вода питьевая	87	200	16,60	6	7	18	200
<b>КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> масло сладко-сливочное несоленое, крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная	171	200	16,80	5	7	8	92
<b>ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ</b> Говяжья печень,томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый	255	90	37,60	9	10	17	180
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами		60	3,00	4	1	25	122
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	402	200	9,00	1	0	32	111
<b>Итого</b>		750	83,00	25	25	100	705
<b>Всего</b>		1310	166,00	42	42	168	1175

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М. , Астафьева Е.П.