

Утверждаю

директор

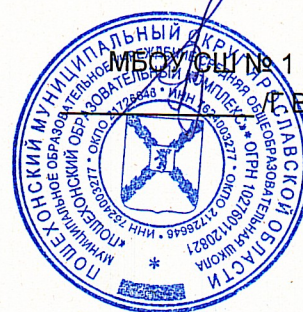
МБОУ СОШ № 1 г. Пошехонье

Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

03 октября 2025 г

ШКОЛЬНОЕ 5-11



Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	224	250		14	14	40	376
КАКАО СМОЛОКОМ	433	200		4	4	32	94
Итого		450		18	18	72	470
Обед							
СУП С ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ)	111	250		12	13	30	200
КАПУСТА ТУШЕННАЯ	321	200		3	4	30	178
КОТЛЕТА ШКОЛЬНАЯ	3	100		7	8	4	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
ЧАЙ С САХАРОМ	376	200		0	0	15	60
Итого		810	83	26	26	104	760
Всего		1260	166	44	44	176	1230

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М. , Астафьева Е.П.

Утверждаю

директор

МБОУ СОШ № 1 г. Пошехонье

/Г.В. Румянцева/



МЕНЮ

03 октября 2025 г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	224	200		14	14	40	376
КАКАО С МОЛОКОМ	433	200		4	4	32	94
Итого		400		18	18	72	470
Обед							
СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И КУРОЙ)	111	200		12	13	30	200
КАПУСТА ТУШЕННАЯ	321	180		3	4	30	178
КОТЛЕТА ШКОЛЬНАЯ	3	90		7	8	4	200
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
ЧАЙ С САХАРОМ	376	200		0	0	15	60
Итого		730	83	26	26	104	760
Всего		1130	166	44	44	176	1230

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М. , Астафьева Е.П.