



Директор  
Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

12 ноября 2025 г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ ре ц.	Вых од	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
ЖАРКОЕ ПО С говядиной	258	200		8	10	40	303
ОВОЩИ порционно	45	70		2	3	3	30
ХЛЕБ ржаной		30		4	1	25	122
напиток Из яблок	302	200		4	4	4	15
Итого		500	83	18	18	72	460
<b>Обед</b>							
суп Рыбными консе рвами	87	200		10	16	43	300
Рис отварной	32 2	180		3	5	20	180
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
Запеканка из печени	29 4	90		9	4	1	98
ЧАЙ С САХАРОМ	376	200		0	0	15	60
Итого		730	83	26	26	104	760
Всего		1230	166	44	44	176	1220

Медицинская Сестра

Большакова Н.Б.

Зав. Производством

Медведева С.М Астафьева Е.П



Директор  
Г.В. Румянцев

**Меню**

12 ноября 2025г

**ШКОЛЬНОЕ 5-11**

Наименование блюда	№ рец	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
Жаркое с говядиной	258	230		8	10	40	303
Овощи порционно	45	70		2	3	3	30
Хлеб ржанной		30		4	1	25	122
Напиток из яблок	302	200		4	4	4	15
<b>Итого</b>		<b>530</b>	<b>83</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>460</b>
<b>Обед</b>							
Суп картофельный с рыбными консервами	87	220		10	16	43	300
РИС ОТВАРНОЙ	322	200		3	5	20	180
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ	294	100		9	4	1	98
ЧАЙ С САХАРОМ	376	200		0	0	15	60
<b>Итого</b>		<b>760</b>	<b>83</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>104</b>	<b>760</b>
<b>Всего</b>		<b>1290</b>	<b>166</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>176</b>	<b>1220</b>

Медицинская

Сестра

Большакова Н.Б.

Зав.

Производством

Медведева С.М., Астафьева Е.П.