

Утверждаю



МЕНЮ

15 декабря 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>							
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	202	270		14	17	32	288
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30		4	1	25	122
ЧАЙ С САХАРОМ	376	200		0	0	15	60
<b>Итого</b>		500	83	18	18	72	470
<b>Обед</b>							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ	224	220		12	16	55	350
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ	263	220		6	5	20	273
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК	302	200		4	4	4	15
<b>Итого</b>		700	83	26	26	104	760
<b>Всего</b>		1200	166	44	44	176	1230

Медицинская сестра

Большакова Н.Б. *Р*

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П. *М А*

Утверждаю  
 директор  
 МОУ СОШ ПОШЕХОНСКИЙ  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС  
 /Г.В. Румянцева/




МЕНЮ  
 15 декабря 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>							
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	202	220\30		14	17	32	288
ЧАЙ ССАХАРОМ	376	200		0	0	15	60
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
Итого		510	83	18	18	72	470
<b>Обед</b>							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ КОНСЕРВИРОВАННОЙ	224	240		12	16	55	350
РАГУ ОВОЩНОЕ С МЯСОМ	263	220		6	5	20	273
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами		60		4	1	25	122
НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК	302	200		4	4	4	15
Итого		720	83	26	26	104	760
Всего		1230	166	44	44	176	1230

Медицинская сестра

Большакова Н.Б. 

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П. 