

Утверждаю
МОУ СОШ ПОЩЕХОНСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ



Директор
Т.В. Румянцева/

МЕНЮ
20 октября 2025 г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Каша рисовая	323	200		10	11	30	200
Бутерброд с сыром	3	60		5	4	30	190
Кофейный напиток	662	200		3	3	12	70
ИТОГО		460	83	18	18	72	460
Обед							
СУП Картофельный С мясом	92	200		5	5	35	335
Пюре картофельное	128	180		6	6	30	210
КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ грудки	134	90		8	11	14	78
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК	302	200		4	4	4	15
Итого		730	83	27	27	108	760
Всего		1190	166	45	45	180	1220

Медицинская
Сестра

Большакова Н.Б. 

Зав производством (шеф повар)
Медведева С.М. , Астафьева Е.П.

Утверждаю

МОУ СОШ ПОШЕХОНСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС

И.В. Румянцева/



МЕНЮ

20 октября 2025 г

ШКОЛЬНОЕ 5-11

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Каша рисовая	323	250		10	11	30	200
Бутерброд с сыром	3	60		5	4	30	190
Кофейный напиток	662	200		3	3	12	70
ИТОГО		510	83	18	18	72	460
Обед							
СУП Картофельный С мясом	92	250		5	5	35	335
Пюре картофельное	128	250		6	6	30	210
КОТЛЕТА ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ грудки	134	100		8	11	14	78
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК	302	200		4	4	4	15
Итого		860	83	27	27	108	760
Всего		1320	166	45	45	180	1220

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав.производством (шеф повар)

Медведева С.М

Астафьева Е.П