



Директор  
Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

24 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>							
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
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>83</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>460</b>
<b>Обед</b>							
суп Рыбными консервами	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
<b>Итого</b>		<b>730</b>	<b>83</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>104</b>	<b>760</b>
<b>Всего</b>		<b>1230</b>	<b>166</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>176</b>	<b>1220</b>

Медицинская Сестра

Большакова Н.Б

*В*

Зав. Производством

Медведева С.М Астафьева Е.П

*С А*



Директор  
 Г.В. Румянцев

**Меню**

24 декабря 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. *В*

Зав.

Производством Медведева С.М., Астафьева Е.П. *М А*