



**МЕНЮ**

28 ноября 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>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	224	300		14	14	40	366
КАКАО С МОЛОКОМ	433	200		4	4	32	94
Итого		500		18	18	72	460
<b>Обед</b>							
СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ СКУРИЦЕЙ	111	200		12	13	30	200
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ	302	180		9	4	10	200
ТЕФТЕЛИ ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ С СОУСОМ		90		1	7	44	230
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	1205	200		2	3	3	8
Итого		730	83	28	28	112	760
Всего		1230	166	46	46	180	1220

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П.



**МЕНЮ**

28 ноября 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>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СПОВИДЛОМ	224	320		14	14	40	366
КАКАО С МОЛОКОМ	433	200		4	4	32	94
<b>Итого</b>		520	83	18	18	72	460
<b>Обед</b>							
СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ С КУРИЦЕЙ	111	250		12	13	30	200
ГРЕЧА ОТВАРНАЯ	302	200		9	4	10	200
ТЕФТЕЛИ ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ С СОУСОМ	314	100		1	7	44	230
ХЛЕБ РЖАНОЙ		60		4	1	25	122
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	1205	200		2	3	3	8
<b>Итого</b>		810	83	28	28	112	760
<b>Всего</b>		1330	166	46	46	180	1220

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П.