

Согласовано

директор

МБОУ СОШ № 1 г. Пошехонье

Г. В. Румянцева/

## МЕНЮ

11 апреля 2022 г.

## ШКОЛЬНОЕ 1-4



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ПЛОВ говядина б/к, крупа рисовая, масло	180	50.00	20,6	20,5	30,2	389
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ горошек зеленый консервы	60	7.00	1,8	0,1	3,8	23
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог	60	2.50	4	0,5	25,4	122
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ чай черный байховый вода питьевая	185/15	5.50	0,3	0,1	15,2	62
<b>Итого</b>		<b>65.00</b>	<b>26,7</b>	<b>21,2</b>	<b>74,6</b>	<b>596</b>
<b>Обед</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая,	200	22.00	6,1	5,8	14,1	134
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ крупа гречневая ядрица, вода питьевая,	180	11.20	4,3	5,5	45,2	247
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ говяжья печень, масло подсолнечное	90	23.80	11,5	7,6		129
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог	60	2.50	4	0,5	25,4	122
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ сухофрукты (смесь) сахар песок лимонная	200	5.50	0,6	0,1	31,7	131
<b>Итого</b>		<b>65.00</b>	<b>26,5</b>	<b>19,5</b>	<b>116,4</b>	<b>763</b>
<b>Всего</b>		<b>130,00</b>	<b>53,2</b>	<b>40,7</b>	<b>191</b>	<b>1359</b>

Медицинская сестра

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П.