

Согласовано



директор
МБОУ СШ № 1 г. Пошехонье
И.В. Румянцева/

МЕНЮ
19 апреля 2022 г.

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ с МЯСОМ говядина б/к, картофель, морковь, лук репчатый, капуста	200	37.50	7,5	18,1	15,9	257
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог	60	2.50	4	0,5	25,4	122
КИСЕЛЬ кисель (концентрат) на плодовых экстр.,	200	9.00	0,1	0,1	27,9	113
ПЕЧЕНЬЕ	40	16.00	1,1	1,3	30,9	142
Итого		65.00	12,7	20	100,1	634
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ ГОВЯДИНОЙ картофель, горох лущеный, лук репчатый,	200	20.10	4,8	3,4	14	106
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ макаронные изделия высш. сорт, масло	200	7.00	7,3	6,4	41,6	254
БИТОЧКИ ПАРОВЫЕ говядина б/к, масло спалко-сливочное	90	26.40	12	13		165
КИСЕЛЬ кисель (концентрат) на плодовых экстр.,	200	9.00	0,1	0,1	27,9	113
ХЛЕБ РЖАНОЙ хлеб ржано-пшеничный обог	60	2.50	4	0,5	25,4	122
Итого		65.00	28,2	23,4	108,9	760
Всего		130.00	40,9	43,4	209	1394

Медицинская сестра

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М. , Астафьева Е.П.