





Утверждаю



директор  
МБОУ СОШ № 1 г. Пошехонье  
Г.В. Румянцева/

**МЕНЮ**  
**24 марта 2023г.**

**ШКОЛЬНОЕ 1-4**

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ</b> молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, творог 9,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности	224	200	51,26	13,3	14,3	43	320
<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок	433	200	9,60	4,3	3,3	22	96
<b>МАНДАРИН</b> мандарин		100	14.14	0,4	0,4	7,8	47
<b>Итого</b>		500	75.00	18	18	72,8	463
<b>Обед</b>							
<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ</b> вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, морковь, макаронные изделия высш. сорт, лук репчатый, куры потрош. 1 категории	111	200	12.92	3.6	6.5	13.3	180
<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ</b> картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое	128	200	13.94	3.3	7,1	11	135
<b>КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С ПОДЛИВОЙ</b> лук репчатый, куры потрош. 1 категории, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами масло сладко-сливочное несоленое	314	90	39.51	12.7	10,1	17.7	120
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами		60	2.73	4	0,5	25,4	122
<b>КИСЕЛЬ</b> кисель (концентрат) на фруктовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая	411	200	5.90	0,1	0,1	24,9	113
<b>Итого</b>		750	75.00	23.7	23.3	92.3	670
<b>Всего</b>		1250	150.00	41.7	41.3	165.1	1133

Медицинская сестра

Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар)

Медведева С.М., Астафьева Е.П.