Утверждаю
МОУ СОШ ПОШЕХОНСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
Директор _____ /Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

19 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Каша пшенная	417	200		7	8	36	210
Кофейный напиток с молоком	662	200		6	6	30	200
Бутерброд с сыром	3	40		3	3	3	51
груша		100		2	1	3	9
Итого		540	87	18	18	72	470
Обед							
Суп картофельный с говядиной тушеной	263	200		9	9	26	350
Рагу овощное с курицей	322	180		8	10	40	200
Помидор свежий		70		2	1	1	2
Компот из смеси сухофруктов	402	200		1	2	6	10
Хлеб ржаной		40		4	1	25	122
Булочка домашняя	769	100		3	4	10	76
Итого		790	87	27	27	108	760
Всего		1330	174	45	45	180	1230

Медицинская сестра Большакова Н.Б
Зав.производством (шеф повар) Медведева С.М Астафьева Е.П

Утверждаю
МОУ СОШ ПОШЕХОНСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС
Директор _____ /Г.В. Румянцева/

МЕНЮ

19 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 5-11

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Каша пшенная	417	210		7	8	36	210
Кофейный напиток с молоком	662	200		6	6	30	200
Бутерброд с сыром	3	40		3	3	3	51
груша		100		2	1	3	9
Итого		550	87	18	18	72	470
Обед							
Суп картофельный с говядиной тушеной	263	250		9	9	26	350
Рагу овощное с курицей	322	190		8	10	40	200
Помидор свежий		70		2	1	1	2
Компот из смеси сухофруктов	402	200		1	2	6	10
Хлеб ржаной		40		4	1	25	122
Булочка домашняя	769	100		3	4	10	76
Итого		850	87	27	27	108	760
Всего		1400	174	45	45	180	1230

Медицинская сестра Большакова Н.Б
Зав.производством (шеф повар) Медведева С.М Астафьева Е.П