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

МЕНЮ

20 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Биточки мясные паровые с соусом	268	90		6	8	22	212
Пюре картофельное	128	180		7	8	20	128
Напиток витамизированый	366	200		1	1	5	8
Хлеб пшеничный		30		4	1	25	122
Итого		500	87	18	18	72	470
Обед							
Борщ с капустой и картофелем	76	200		9	10	28	278
Печень по строгоновски	256	90		8	9	20	160
Макароные изделия отварные	202	180		6	7	20	140
Чай с сахаром	376	200		0	0	15	60
Хлеб ржаной		40		4	1	25	122
Итого		710	87	27	27	108	760
Всего		1210	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

20 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 5-11

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Биточки мясные паровые с соусом	268	100		6	8	26	212
Пюре картофельное	128	220		7	8	20	128
Напиток витамизированый	366	200		1	1	5	8
Хлеб пшеничный		30		4	1	25	122
Итого		550	87	18	18	76	470
Обед							
Борщ с капустой и картофелем	76	250		9	10	28	278
Печень по строгоновски	256	100		8	9	20	160
Макароные изделия отварные	202	210		6	7	20	140
Чай с сахаром	376	200		0	0	15	60
Хлеб ржаной		40		4	1	25	122
Итого		800	87	27	27	108	760
Всего		1350	174	45	45	184	1230

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