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

МЕНЮ

29 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Салат из моркови	41	90		4	1	2	30
Макароны с сыром	204	200		10	16	30	258
Хлеб пшеничный в (нарезке)		30		4	1	25	122
Чай с сахаром и лимоном	431	200		0	0	15	60
Итого		520	87	18	18	72	470
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	99	230		11	14	49	347
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	312	200		7	8	20	128
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	492	90		4	3	11	161
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40		4	1	25	122
Напиток из плодов шиповника	1210	200		1	1	3	2
Итого		760	87	27	27	108	760
Всего		1280	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

29 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 5-11

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Салат из моркови	41	100		4	1	2	30
Макароны с сыром	204	220		10	16	30	258
Хлеб пшеничный в (нарезке)		30		4	1	25	122
Чай с сахаром и лимоном	431	200		0	0	15	60
Итого		550	87	18	18	72	470
Обед							
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	99	250		11	14	49	347
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	312	220		7	8	20	128
КОТЛЕТА РЫБНАЯ	492	90		4	3	11	161
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40		4	1	25	122
Напиток из плодов шиповника	1210	200		1	1	3	2
Итого		800	87	27	27	108	760
Всего		1350	174	45	45	180	1230

Медицинская сестра Большакова Н.Б.

Зав. производством (шеф-повар) Медведева С.М. , Астафьева Е.П.