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

МЕНЮ

30октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 1-4

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Котлета здоровье	99	90		7	12	27	160
Рис отварной	891	180		6	4	15	180
Напиток витамизированный	366	200		1	1	5	8
Хлеб пшеничный		30		4	1	25	122
Итого		500	87	18	18	72	470
Обед							
Суп с макаронными изделиями с курицей	111	200		5	8	16	260
КАРТОФЕЛЬ сговядиной тушеной	98	200		9	10	32	218
Салат из свеклы с зеленым горошком	53	90		9	8	20	100
Чай с сахаром и лимоном	431	200		0	0	15	60
Хлеб ржанной		40		4	1	25	122
Итого		730	87	27	27	108	760
Всего		1230	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

30 октября 2026г

ШКОЛЬНОЕ 5-11

Наименование блюда	№ рец.	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
Котлета здоровье	99	100		7	12	27	160
Рис отварной	891	220		6	4	15	180
Напиток витамизированный	366	200		1	1	5	8
Хлеб пшеничный		30		4	1	25	122
Итого		550	87	18	18	72	470
Обед							
Суп с макаронными изделиями с курицей	111	250		5	8	16	260
Картофель с говядиной тушеной	98	220		9	10	32	218
Салат из свеклы с зеленым горошком	53	90		9	8	20	100
Чай с сахаром и лимоном	431	200		0	0	15	60
Хлеб ржанной		40		4	1	25	122
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