



Меню с 1-4 класс

МАОУ Стрехнинская СОШ

Утверждаю:

Директор школы:
24

Гуркин А.А.
марта 2026 г.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
ЗАВТРАК	горячее блюдо	№510-2004	Каша гречневая вязкая отварная	180,0	10,85	191,0	4,8	6,1	29,2
		№ 405-2013, Пермь	Курица в соусе с томатом	120,0	80,38	243,0	16,9	18,7	1,8
		№1,2 - 2004	Бутерброд с джемом	30\20	9,18	164,0	2,6	3,7	30,0
	горячий напиток	№ 686-2004	Чай с сахаром	200,0	2,03	51,0	0,1	0,0	12,6
	Хлеб		Пшеничный витаминизированный	20	2,32	97	1	0,5	22
			Пшеничный	30	2,94	39	0,4	0,2	8,8
					107,7				

ПОЛДНИК			Пряник	70	17,5	112	1,9	2,5	20,50
			Компот из смеси сухофруктов	200	4,2	77	0,5	0	18,80
Итого за день					21,7				

Меню ОБЗ + мобилизованные

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
ОБЕД	горячее блюдо	№139-2004	Суп гороховый с птицей и гречками	250/30/20	21,86	227,0	9,9	6,7	31,8
		№ 178-2004	Бефстроганов	100,0	58,96	190,6	6,4	5,1	3,9
		№ 516-2004	Макаронные изделия отварные	180,0	13,46	299,0	6,1	7,4	52,1
	горячий напиток	№ 518 -2013, Пермь	Сок в ассортименте	200,0	18	138,0	0,5	0,0	34,0
	Хлеб		Ржаной	20	1,96	34	0,5	0,3	7,6
			Пшеничный витаминизированный	20	2,32	97	1	0,5	22
			Пшеничный	30	2,94	97	1	0,5	22
		№458-2006, Москва	Кондитерское изделие промышленного производства (печенье)	72,66	18,89	105	0,4	0,4	25
					138,4				

Итого за день

Мед. Работник

Повар-бригадир

Ответственный за питание:

Атамасова Е.В.

Чернега Л.А.

Быкова С.И.