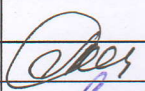
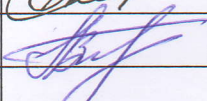


**Директор МОКУ Соболевская
средняя школа Асеева И.Н**



МЕНЮ на 11.03.22

11-17			Химический состав			Энерг. ценнос
			Белки	Жиры	Углев.	Ккалор.
ЗАВТРАК						
1. Бутерброд с маслом, джемом	1/55	17,56	2,4	5	30	172,8
2. Биточки из говядины	1/80	43,86	8,6	9,8	9,4	163,2
3. Гречка отварная	1/150	17,43	8,8	10,2	25,4	225
3. Чай с лимоном	1/200	10,22	0,2	0	10,1	42,2
4. Хлеб ржаной	1/40	2,40	2,4	0,5	16	78,8
5. Мандарин	1/90	27,00	0,4	0,4	9,8	47
ИТОГО		118,47	22,8	25,9	100,7	729
ОБЕД						
1. Икра кабачковая	1/100	25,20	1,9	8,9	21,4	119
2. Рассольник "Ленинградский"	1/250	39,33	5,7	8,7	16,7	169,8
3. Рыба тушеная с овощами	1/120	60,75	21,5	13,7	10,5	251,2
4. Картофель отварной	1/180	21,56	3,5	5,7	28,5	180,1
5. Компот из ягоды	1/200	35,94	0,6	0,2	16,9	75,9
6. Хлеб пшеничный	1/80	9,80	2,4	0,5	16	78,8
7. Хлеб ржаной	1/40	<u>4,80</u>	4,6	0,5	29,5	141
ИТОГО		197,38	40,2	38,2	125,8	1015,8
ПОЛДНИК						
1. Пряник	1/30	7,80	1,8	3	30	154,2
2. Сок	1/200	<u>20,00</u>	10	6,4	7	136
ИТОГО		27,80	73,00	70,50	233,5	1880,8
Общая стоимость:		343,65				
Калькулятор		Чаплинская Т.А				
Ответственный за питание		Перельгина Е.В.				