

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



МЕНЮ на 16.03.22			Химический состав			Энерг.цены
			белки	жиры	углев.	Ккал
11-17						
1. Бутерброд с маслом и джемом	20/5/30	17,56	2,4	5	30	172,8
2. Котлеты рыбные в смет.соусе	1/150	28,55	8	7,5	10,2	144
3. Гречка отварная	1/160	18,10	8,8	10,2	25,4	225
4. Какао с молоком	1/200	16,66	3,3	2,4	19,9	115,1
5. Хлеб ржаной	1/40	4,80	2,4	0,5	16	78,8
ИТОГО		85,67	25,3	26	111,3	782,7
ОБЕД						
1. Огурцы соленые	1/90	40,50	0,8	5,1	2,6	61,7
2. Борщ с картофелем и сметаной	1/250	36,66	7,3	8,8	16,7	178,1
3. Мясо тушеное	1/100	81,68	10,6	15,6	2,8	178,2
4. Картофель отварной с луком	1/180	23,33	3,7	6,4	25,3	173,8
5. Отвар шиповника	1/180	8,10	0,6	0,3	17,1	84,4
6. Хлеб пшеничный	1/80	9,60	6,1	0,6	39,4	188
7. Хлеб ржаной	1/40	4,80	2,4	0,5	16	78,8
ИТОГО		204,67	31,4	37,3	119,8	943
Полдник						
1. Вафли	1/40	11,20	6,5	4,1	44	239,5
2. Снежок	1/200	50,00	3,4	3,1	7,1	98,8
Итого:		61,20	9,8	7,2	51,1	338,3
Общая стоимость		351,54	66,6	70,6	282,3	2064
Калькулятор	Чаплинская Т.А.					
Ответственный за питание	Перельгина Е.В.					