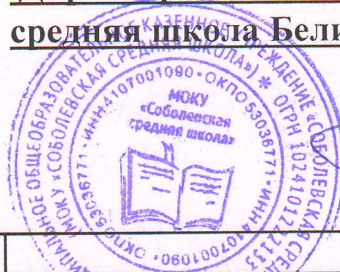


**Директор МОКУ Соболевская  
средняя школа Белик В.А**



| МЕНЮ на 22.05.2025                      |                 |               | Химический состав |              |               | Энерг.цен       |
|-----------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------|--------------|---------------|-----------------|
| 7-11                                    |                 |               | белки             | жиры         | углев.        | к/кал           |
| <b>ЗАВТРАК</b>                          |                 |               |                   |              |               |                 |
| 1.Бутерброд с джемом                    | 20/5/30         | 28,14         | 2,3               | 4,9          | 29,1          | 167,6           |
| 2. Биточки из говядины                  | 1/80            | 67,76         | 8,6               | 9,8          | 9,4           | 163,2           |
| 3. Каша гречневая с маслом              | 1/130           | 21,35         | 7,1               | 8,3          | 32,0          | 230,9           |
| 4.Чай с сахаром                         | 1/200           | 2,22          | 0,2               | 0,0          | 10,1          | 42,2            |
| 5. Хлеб ржаной                          | 1/20            | 2,80          | 1,2               | 0,2          | 8,0           | 39,4            |
| 6.Яблоко                                | 1/100           | 23,00         | 0,4               | 0,4          | 9,8           | 47,0            |
| <b>ИТОГО</b>                            |                 | 145,27        | 19,8              | 23,6         | 98,4          | 690,3           |
| <b>ОБЕД</b>                             |                 |               |                   |              |               |                 |
| 1.Икра кабачковая                       | 1/60            | 21,00         | 1,1               | 5,3          | 4,6           | 71,4            |
| 2.Рассольник<br>"Ленинградский" с мясом | 1/200           | 43,27         | 4,1               | 6,1          | 12,1          | 122,1           |
| 3.Рыба тушеная в томате с<br>овощами    | 1/120           | 61,86         | 17,2              | 11,0         | 8,4           | 201,0           |
| 4. Картофель отварной                   | 1/150           | 27,95         | 2,9               | 4,8          | 23,8          | 150,1           |
| 5.Компот из ягод                        | 1/200           | 32,50         | 0,6               | 0,2          | 16,9          | 75,9            |
| 6. Хлеб пшеничный                       | 1/30            | 4,20          | 2,5               | 0,3          | 14,8          | 70,7            |
| 7. Хлеб ржаной                          | 1/30            | 4,20          | 1,8               | 0,3          | 12,0          | 59,1            |
| <b>ИТОГО</b>                            |                 | 194,98        | 30,2              | 28,0         | 92,6          | 750,3           |
| <b>ПОЛДНИК</b>                          |                 |               |                   |              |               |                 |
| 1.Пряники                               | 1/20            | 8,56          | 1,2               | 2,0          | 20,0          | 102,8           |
| 2.Сок                                   | 1/200           | 34,46         | 0,2               | 0,2          | 23,5          | 95,3            |
| 3.Йогурт 100,0                          | 1/100           | 63,90         | 5,0               | 3,2          | 3,5           | 68,0            |
| <b>ИТОГО</b>                            |                 | 106,92        | 6,40              | 5,40         | 47,00         | 266,10          |
| <b>Всего за день:</b>                   |                 | <b>447,17</b> | <b>56,40</b>      | <b>56,95</b> | <b>238,00</b> | <b>1 706,65</b> |
| Калькулятор                             | Чаплинская Т.А  |               |                   |              |               |                 |
| Ответственный за питание                | Перелыгина Е.В. |               |                   |              |               |                 |