



Власенко Е.Н.

### МЕНЮ для учащихся 7-11 лет (в т.ч. для детей с ОВЗ и детей-инвалидов)

По столовой МБОУ СОШ №

На « 11 » 08 2025 г

Неделя: вторая  
День: 7 (вторник)

Наименование	масса порции в г	белки, г	жиры, г	углеводы, г	Ккал	Цена
<b>Завтрак</b>						
Икра свекольная <i>(свекла, лук, паста томатная, масло растительное)</i>	60	1,4	0,1	13,7	111,2	6,11
Гуляш из отварной говядины <i>(говядина, паста томатная, лук, морковь, мука пшеничная)</i>	90	12,1	12,7	3,0	147,6	49,85
Макаронные изделия отварные	150	5,4	5,8	30,4	195,7	7,59
Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,2	2,7	4,9	56,7	14,93
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,7	70,3	2,23
Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	7,9	39,1	2,00
Итого:	550	25,6	21,7	74,6	620,6	82,71
<b>Обед</b>						
Салат из квашеной капусты <i>(капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное)</i>	60	1,0	3,0	2,1	39,4	8,53
Суп с клецками <i>(морковь, лук, мука пшеничная, яйцо куриное)</i>	200	4,9	3,7	24,4	185,7	5,88
Биточек рыбный <i>(минтай, хлеб пшеничный, сухари, масло сливочное)</i>	95	11,1	8,9	13,4	178,1	24,12
Пюре картофельное <i>(картофель, молоко, масло сливочное)</i>	150	3,1	4,8	20,4	137,3	16,16
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	15,0	60,1	1,81
Мандарин	100	0,9	0,2	8,1	43	18,30
Бутерброд с маслом <i>(хлеб пшеничный, масло сливочное)</i>	40	2,4	7,5	14,9	136,0	9,41
Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	11,9	58,7	3,01
Итого:	875	25,6	28,4	110,2	838,3	87,22

Заведующий производством