



Утверждаю  
Директор МБОУ «Ардинская СОШ»

Н.В.Васькина

« 7 » февраль 2019 г.

**МЕНЮ**

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша пшеница с маслом	200г	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Вареное яйцо	30г	3,75	13,4	15,1	212,2
3	Вареное яйцо	20г	4,0	0,0	14,0	57,6
4	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
5	Сметана	50				
Цена:		64 руб 48 коп				
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп мясной с колбасой	200г	6,22	8,21	18,39	170,98
2	Котлета	80	12,1	13,86	13,32	304,42
3	Пюре картофельное	150г	1,36	3,34	13,92	102,9
4	Компот из яблок	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Хлеб пш	200г	0,8	0,0	30,0	118,0
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
7	Хлеб рж	45	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена:		82 руб 06 коп				
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша пшеница с маслом	200г	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Вареное яйцо	20г	4,0	0,0	14,0	57,6
3	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
<b>Обед</b>						
1	Суп мясной с колбасой	250г	6,22	8,21	18,39	170,98
2	Котлета	80	12,1	13,86	13,32	304,42
3	Пюре картофельное	150г	1,36	3,34	13,92	102,9
4	Компот из яблок	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Хлеб пш	200г	0,8	0,0	30,0	118,0
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
7	Хлеб рж	45	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена:		98 руб 48 коп				
<b>Полдник</b>						
1	Пирожок с повидлом	1	3,47	6,36	21,5	187,24
2	Компот	200г	1,36	-	23,08	116,19
Цена		18 руб 33 коп				

Калькулятор:

*Handwritten signature*

Шабалина С.А.