



Утверждаю  
Директор МБОУ «Ардинская  
СОШ»

Н.В.Васькина

**МЕНЮ**

« 14 » февраля 2022 г.

№ 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	Творожная запеканка со сметаной	150/15	25,0	22,0	20,0	392,0
2	Молоко	100	0,4	0,4	0,8	42,0
3	Хлеб с маком	200	2,1	2,38	25,05	131,87
4	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	84,0
5	Цена: сметана 250г	80	2,25	3,25	24,42	155,0
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Свеклопник с ур. ерси	200/200	1,33	6,34	10,05	104,6
2	Риса, курица в духовке	70/70	15,42	13,42	5,61	205,32
3	Пюре картофель	150	1,36	3,34	13,92	100,8
4	Компот из фруктов	60	1,32	0,0	3,6	24,0
5	Компот из фруктов	200	0,56	0,0	27,89	113,79
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: сметана 250г						
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Творожная запеканка со сметаной	150/15	25,0	22,0	20,0	392,0
2	Хлеб с маком	200	2,1	2,38	25,05	131,87
3	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	84,0
<b>Обед</b>						
1	Свеклопник с ур. ерси	200/200	1,33	6,34	10,05	104,6
2	Риса, курица в духовке с овощами	70/70	15,42	13,42	5,61	205,32
3	Пюре картофель	150	1,36	0,0	3,6	24,0
4	Компот из фруктов	60	1,36	3,34	13,92	100,8
5	Компот из фруктов	200	0,56	0,0	27,89	113,79
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:						
<b>Полдник</b>						
1	Салат с гов.	60,45	3,47	6,36	31,5	187,24
2	Кисель	200	1,36	-	23,09	116,19
Цена: сметана 200г 33г						

Калькулятор:

Шабалина С.А.