



Утверждаю
 Директор МБОУ «Ардинская СОШ»
 Н.В.Васькина

МЕНЮ
 «17» *сентября* 20*23* г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
1	Творожная запеканка со сметаной	150/15	25,0	22,0	20,0	382,0
2	Малина	100	0,81	0,31	13,84	53,0
3	Конфеты маршмэллоу	50	3,24	13,46	23,51	284,5
4	Чай с лимоном	200	0,3	0,86	15,2	62,0
Цена:		79 руб 44 коп				
1-11 классы						
Обед						
1	Суп рисовый с консервами	200	6,22	8,21	18,38	170,98
2	Шницель	100	10,62	11,72	5,74	225,8
3	Пюре картофеля с соусом	150/30	3,36	3,34	13,82	100,9
4	Порridge овсян	50	0,44	1,48	2,33	24,4
5	Чай с сахаром + ваниль	200/15	40,0	0,0	14,0	576
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:		63 руб 84 коп				
ОВЗ						
Завтрак						
1	Творожная запеканка со сметаной	150/15	25,0	22,0	20,0	382,0
2	Чай с лимоном	200	0,3	0,86	15,2	62,0
Обед						
1	Суп рисовый с консервами	200	6,22	8,21	18,38	170,98
2	Шницель	100	10,62	11,72	5,74	225,8
3	Пюре картофеля с соусом	150/30	3,36	3,34	13,82	100,9
4	Порridge овсян	50	0,44	1,48	2,33	24,4
5	Чай с сахаром	200/15	40,0	0,0	14,0	576
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:		123 руб 36 коп				
Полдник						
1	Печенье	50	3,75	4,8	37,2	208,5
2	Сок морковный	200	1,0	0,0	21,2	89,8
Цена		15 руб 88 коп				

Калькулятор: *[подпись]* Шабалина С.А.