



Утверждаю

Директор МБОУ «Ардинская СОШ»

С.В.Васкина

Н.В.Васкина

МЕНЮ

« 30 » сентября 2013 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	6,33	8,8	25,48	207,38
2	Булочка с корицей	30/20	6,64	8,15	8,1	132,31
3	Шоколад	60,	2,5	4,0	34,5	890,0
4	Каша овсяная со сливками	200	2,6	1,8	22,8	118,1
5	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	84,0
6	Цена: 77 руб 62 коп					
1-11 классы						
Обед						
1	Суп гороховый с супом	200/20	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Рис, курица в сметанном соусе	70/40	15,42	13,47	5,61	205,32
3	Рис отварной	150	4,4	7,4	46,0	280,0
4	Консерв горошек	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,0	27,88	113,78
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: 70 руб 32 коп					
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	6,33	8,8	25,48	207,38
2	Каша овсяная со сливками	200	2,6	1,8	22,8	118,1
3	Хлеб пшени	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Обед						
1	Суп гороховый с супом	200/25	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Рис, курица в сметанном соусе	70/40	15,42	13,47	5,61	205,32
3	Рис отварной	150	4,4	7,4	46,0	280,0
4	Консерв горошек	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Компот из сухофруктов	200	0,56	0,0	27,88	113,78
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: 80 руб 71 коп					
Полдник						
1	Печенье	50,	3,75	4,8	37,2	208,5
2	Булочка	200	8,6	3,0	16,8	130,0
	Цена 20 руб 44 коп					

Калькулятор:

С.А. Шабалина

Шабалина С.А.