



Утверждаю

Н.В.Васькина

**МЕНЮ**

« 7 » ноября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность в ккал
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Фрукты с сыром	35/20	3,75	13,4	15,1	212,2
3	Каша манная со сметаной	200	2,68	0,8	26,01	154,13
4	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
5	Пюре картофельное	2/100	3,47	6,36	31,5	187,24
Цена: 44 руб 48 коп						
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Щи из св. капусты с укропом, сметаной	250г	6,32	7,51	10,48	131,58
2	Котлеты	80г	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Пюре картофельное со сметаной	150г/20	7,12	5,6	48,88	274,44
4	Консервированный горох	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Чай с сахаром	200	0,07	0,01	15,31	61,62
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: 57 руб 10 коп						
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Каша манная со сметаной	200	2,68	0,8	26,01	154,13
3	Хлеб пш	40	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена:						
<b>Обед</b>						
1	Щи из св. капусты с укропом, сметаной	250г	6,32	7,51	10,48	131,58
2	Котлеты	80г	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Пюре картофельное со сметаной	150г/20	7,12	5,6	48,88	274,44
4	Консервированный горох	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Чай с сахаром	200	0,07	0,01	15,31	61,62
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена:						
<b>Полдник</b>						
1	Сырники сметанные	2шт	4,8	2,8	77,2	335,8
2	Чай с сахаром	200	2,0	2,38	27,05	131,87
Цена: 30 руб 48 коп						

Калькулятор:

Шабалина С.А.