



Утверждаю

*Н.В. Васькина*  
 Н.В. Васькина

**МЕНЮ**

« 8 » *сентября* 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 пшеница с маслом	205	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Бублик с маком	30/20	2,3	8,5	14,4	138,0
3	Хлебцы	2/30				
4	Чай с сахаром	200	49,0	0,0	14,0	57,6
5	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена: 56 руб 40 коп						
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп верми с кур	250	2,83	2,86	21,76	124,09
2	Куриное мясо	120	16,34	14,22	9,84	187,16
3	Пюре картофельное с маслом	150/30	1,36	3,34	18,82	100,9
4	Компот фрукт	100	1,3	0,08	42,1	36,4
5	Каша овсяная с фруктами	200	8,56	0,0	27,89	113,79
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: 84 руб 32 коп						
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша пшеница с маслом	205	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Чай с сахаром	200	49,0	0,0	14,0	57,6
3	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена:						
<b>Обед</b>						
1	Суп верми с кур	250	2,83	2,86	21,76	124,09
2	Куриное мясо	120	16,34	14,22	9,84	187,16
3	Пюре картофельное с маслом	150/30	1,36	3,34	18,82	100,9
4	Компот фрукт	100	1,3	0,08	42,1	36,4
5	Каша овсяная с фруктами	200	8,56	0,0	27,89	113,79
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: 103 руб 19 коп						
<b>Полдник</b>						
1	Печенье	50	3,75	4,8	37,2	208,2
2	Шоколад	200	8,6	3,0	16,8	130,0
Цена: 18 руб 40 коп						

Калькулятор:

*С.А.*

Шабалина С.А.