



Утверждаю
Вася
 Н.В.Васькина

МЕНЮ

« 10 » *кабрия* 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	6,33	8,9	25,48	207,38
2	Молочный	2/150	2,5	11,0	31,5	33,0
3	Финиковый	400	8,0	0,2	8,1	43,0
4	Сок апельсиновый	200	2,7	0,27	5,07	33,51
5	Хлеб пшеничный	50	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена: 54 руб 82 коп						
1-11 классы						
Обед						
1	Рассольник с укропом, соевым	280/25/10	5,03	11,3	32,38	149,6
2	Плов с курицей, говядиной	200	15,2	13,0	38,2	334,6
3	Свекольный салат	60	0,8	0,06	5,46	29,88
4	Кисель	200	1,36	-	28,08	116,18
5	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
6	Хлеб ржаной	50	3,0	0,0	3,0	106,0
7	Яблоко	100,	0,26	0,17	13,81	52,0
Цена: 65 руб 70 коп						
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205,	6,33	8,9	25,48	207,38
2	Сок апельсиновый (апельсин)	200	2,7	0,27	5,07	33,51
3	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена:						
Обед						
1	Рассольник с укропом, соевым	280/25/10	5,03	11,3	32,38	149,6
2	Плов с курицей, говядиной	200	15,2	13,0	38,2	334,6
3	Свекольный салат	60	0,8	0,06	5,46	29,88
4	Кисель	200	1,36	-	28,08	116,18
5	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
6	Хлеб ржаной	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: 80 руб 70 коп						
Полдник						
1	Финики с пловом	2/100	4,8	2,8	77,8	335,8
2	Молочный чай с лимоном	200	0,8	0,0	30,0	149,0
Цена: 22 руб 85 коп						

Калькулятор:

С.А.

Шабалина С.А.