



Утверждаю
Директор школы
Н.В.Васькина

МЕНЮ
« 14 » ноября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
2	Творожная запеканка со сметаной	150/15	25,0	22,0	20,0	382,0
2	Литро Вар	40	5,1	4,6	0,3	83,0
3	Чай с мелиссой	20	1,6	1,6	17,3	80,0
4	Хлеб пш	40	3,04	0,32	19,67	106,0
5	Фрукты					
Цена: 82 руб 70 коп						
1-11 классы						
Обед						
2	Борщ с квасом, со сметаной	250/250	5,6	8,0	8,96	130,24
2	Котлета говяжья	80	10,88	10,88	3,12	153,52
3	Пюре картофельное с соусом	150/30	5,1	13,42	342	207,3
4	Компот фруктовый	100	1,0	0,06	6,0	27,3
5	Чай с мелиссой	20	0,3	0,96	15,2	62,0
6	Хлеб пш	40	1,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: 60 руб 28 коп						
ОВЗ						
Завтрак						
1	Творожная запеканка со сметаной	150/15	25,0	22,0	20,0	382,0
2	Чай с мелиссой	20	1,6	1,6	17,3	80,0
Цена:						
Обед						
2	Борщ с квасом, со сметаной	250/250	5,6	8,0	8,96	130,24
2	Котлета говяжья	80	10,88	10,88	3,12	153,52
3	Пюре картофельное с соусом	150/30	5,1	13,42	342	207,3
4	Компот фруктовый	100	1,0	0,06	6,0	27,3
5	Чай с мелиссой	20	0,3	0,96	15,2	62,0
6	Хлеб пш	40	1,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: 60 руб 28 коп						
Полдник						
1	Салат с овощами	80	4,8	2,8	77,7	335,8
2	Компот из фруктов	200	1,0	0,0	21,2	88,8
Цена: 21 руб 43 коп						

Калькулятор:

Шабалина С.А.