



Утверждаю
 Директор МБОУ «Ардинская СОШ»
 Н.В.Васькина

МЕНЮ

« 27 » ноября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Булочка с маком	25/20	2,6	4,6	18	22,8
3	Хлеб пшеничный со сметаной	20	2,6	1,8	22,8	119,1
4	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
5	Чай	150				
Цена: 54 руб 94ч						
1-11 классы						
Обед						
1	Суп гороховый с супом	280	1,68	8,45	16,01	182,93
2	Булочка, пшеница в масле	25/20	2,6	4,6	18	22,8
3	Рис отваренный	150	3,6	6,0	36,85	215,4
4	Консервированная кукуруза	60	2,3	4,2	14,3	34,8
5	Каша манная со сметаной	20	1,2	0,0	3,6	18,2
6	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб ржаной	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: 63 руб 7ко						
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Хлеб пшеничный со сметаной	20	2,6	1,8	22,8	119,1
3	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Обед						
1	Суп гороховый с супом	280	1,68	8,45	16,01	182,93
2	Булочка, пшеница в масле	25/20	2,6	4,6	18	22,8
3	Рис отваренный	150	3,6	6,0	36,85	215,4
4	Консервированная кукуруза	60	2,3	4,2	14,3	34,8
5	Каша манная со сметаной	20	1,2	0,0	3,6	18,2
6	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб ржаной	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: 51 руб 27ко						
Полдник						
1	Печенье	50	25,0	22,0	30,0	382,0
2	Чай	200	1,36	—	23,08	116,19
Цена: 8 руб 94ч						

Калькулятор:

Шабалина С.А.