



Утверждаю
 Подпись: *Н.В.Васкина*
 Н.В.Васкина

МЕНЮ
 « 17 » октября 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 манная с медом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Яблоко	100	0,26	0,17	13,81	52,0
3	Пшеница	50	2,4	1,4	35,3	154,8
4	коф. напиток с медом	200	2,6	1,8	22,8	118,1
5	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:		48 руб 12 коп				
1-11 классы						
Обед						
1	Суп гороховый с ур	200/200	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Пюре по фоме с ур	200	18,54	2,27	28,08	381,81
3	Компот манная	60	1,8	0,1	44,0	43,0
4	Киви	200	1,36	—	28,02	116,18
5	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
6	хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	68,0
7	Сок морков	100/200	2,7	0,27	5,07	33,51
Цена:		87 руб 53 коп				
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша манная с медом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	коф. напиток с медом	200	2,6	1,8	22,8	118,1
3	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:						
Обед						
1	Суп гороховый с ур	200/200	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Пюре по фоме с ур	200	18,54	2,27	28,08	381,81
3	Компот манная	60	1,8	0,1	44,0	43,0
4	Киви	200	1,36	—	28,02	116,18
5	хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	84,0
6	хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена:		57 руб 22 коп				
Полдник						
1	Творожная запеканка со сметаной	150/15	28,0	22,0	20,0	382,0
2	Чай с сахаром	200	40,0	0,0	14,0	527,6
Цена:		36 руб 03 коп				

Калькулятор:

Подпись

Шабалина С.А.