



Утверждаю
 Директор школы:
Вася Н.В.Васькина

« 19 » октября 2023 г.

МЕНЮ

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
1	Каша пшеничная с маслом	205	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Финики	100	8,0	0,2	8,1	43,0
3	Конфеты мед.	50	2,5	11,0	28,5	89,0
4	Сок шокол.	200	2,7	0,27	50,7	33,51
5	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:		78 руб 10 коп				
1-11 классы						
Обед						
1	Бульон с кур., сосиски	205 руб	3,2	7,7	13,1	134,5
2	Каша гр.	80	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Рисов. суп с сосиски	150/30	4,4	7,4	46,0	280,0
4	Чай с лимоном + ваниль	200	0,07	0,01	15,31	61,61
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	Консерв. горошек	60	1,8	0,1	4,4	19,0
8	Вафель.	50	2,5	11,0	28,5	
Цена:		75 руб 05 коп				
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша пшеничная с маслом	205	8,53	12,0	43,86	317,56
2	Сок шокол.	200	2,7	0,27	50,7	33,51
3	Хлеб рж.	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:						
Обед						
1	Бульон с кур., сосиски	205 руб	3,2	7,7	13,1	134,5
2	Каша гр.	80	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Рисов. суп с сосиски	150/30	4,4	7,4	46,0	280,0
4	Чай с лимоном	200	0,07	0,01	15,31	61,61
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:		85 руб 40 коп				
Полдник						
1	Печенье	50	3,05	4,8	37,2	208,2
2	Чай	200	8,6	3,0	16,8	130,0
Цена:		21 руб 54 коп				

Калькулятор:

Шабалина С.А.