



Н.В. Васькина

МЕНЮ

« 23 » октября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углевод	
1-4 классы						
Завтрак						
1	Суп молочный смет.	200	6,98	7,65	24,66	185,1
2	Яблоко вар.	2шт	5,08	4,6	0,28	62,8
3	Бублик с сахаром	3шт/20	6,64	8,15	8,1	132,31
4	Хлеб пшеницы со сметаной	200	2,68	0,8	26,01	154,13
5	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена:		54 руб 80 коп				
1-11 классы						
Обед						
1	Рассольник с ур. смет.	200	5,03	11,3	32,38	148,6
2	Курица вар.	150	16,34	14,22	0,84	187,16
3	Фарш жарен с соев.	180	1,36	3,34	18,82	100,8
4	Кассероль картофель	60	1,86	0,12	3,8	24,2
5	Пюре из картофеля	200	0,8	0,0	30,0	118,0
6	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж.	60	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена:		41 руб 50 коп				
ОВЗ						
Завтрак						
1	Суп молочный с смет.	250	6,98	7,65	24,66	185,1
2	Хлеб пшеницы со сметаной	200	2,68	0,8	26,01	154,13
3	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена:						
Обед						
1	Рассольник с ур. смет.	250	5,03	11,3	32,38	148,6
2	Курица вар.	150	16,34	14,22	0,84	187,16
3	Фарш жарен с соев.	180	1,36	3,34	18,82	100,8
4	Кассероль картофель	60	1,86	0,12	3,8	24,2
5	Пюре из картофеля	200	0,8	0,0	30,0	118,0
6	Хлеб пш.	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж.	60	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена:		84 руб 48 коп				
Полдник						
1	Пряженка	50	4,8	2,8	7,77	355,8
2	Кисель	200	1,7	0,4	24,5	144,0
Цена:		20 руб 40 коп				

Калькулятор:

Шабалина С.А.