



Утверждаю

Директор школы  
Н.В.Васькина

# МЕНЮ

« 25 » октября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Варенье с сахаром	30/20	7,25	13,4	15,1	212,2
3	Хлеб пш	100				
4	Сол. масло	200	2,7	0,27	5,07	33,51
5	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
6	Хлеб рж	50,				
Цена:		52 руб 20 коп				
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп гороховый с курицей	250,	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Пюре с яблоками	200	15,2	13,0	39,2	334,6
3	Компот с яблоками	100	1,3	0,08	4,21	36,4
4	Компот из фруктов	200	0,56	0,0	2,789	113,28
5	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
6	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена:		61 руб 6 коп				
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Сол. масло	200	2,7	0,27	5,07	33,51
3	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена:						
<b>Обед</b>						
1	Суп гороховый с курицей	250	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Пюре с яблоками	200	15,2	13,0	39,2	334,6
3	Компот с яблоками	100	1,3	0,08	4,21	36,4
4	Компот из фруктов	200	0,56	0,0	2,789	113,28
5	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
6	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена:		82 руб 80 коп				
<b>Полдник</b>						
1	Кефир		4,8	2,8	7,7	33,78
2	Сметана	200	2,6	3,0	16,8	130,0
Цена:		17 руб 40 коп				

Калькулятор:

Шабалина С.А.