

Утверждаю

Директор школы
Н.В.Васкина

МЕНЮ

« 26 » октября 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	
1-4 классы						
Завтрак						
2	Каша пшеничная с маслом	205	7,44	8,07	35,28	243,52
2	Печенье	50	3,25	4,8	37,2	208,2
3	Конфеты шоколадные	50	2,5	14,0	31,5	88,0
4	Коржик со сметаной	20	2,6	1,8	22,8	118,1
5	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
6	Сок - морковный	2				
Цена: 54 руб 70 коп						
1-11 классы						
Обед						
2	Борщ с капустой, со сметаной	250/250	3,2	7,7	13,1	184,5
2	Котлеты	80	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Каша гречневая с маслом	150/30	7,82	6,24	54,68	148,84
4	Компот из фруктов	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Кисель	200	1,36	—	28,08	116,18
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: 73 руб 80 коп						
ОВЗ						
Завтрак						
2	Каша пшеничная с маслом	205	7,44	8,07	35,28	243,52
2	Коржик со сметаной	20	2,6	1,8	22,8	118,1
3	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	106,0
Цена:						
Обед						
2	Борщ с капустой, со сметаной	250/250	3,2	7,7	13,1	184,5
2	Котлеты	80	12,1	18,86	18,32	304,42
3	Каша гречневая с маслом	150/30	7,82	6,24	54,68	148,84
4	Компот из фруктов	60	1,82	0,0	3,6	24,0
5	Кисель	200	1,36	—	28,08	116,18
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: 87 руб 22 коп						
Полдник						
2	Вареники	50	2,75	3,25	24,42	135,0
2	Сок морковный	200	1,0	0,0	2,2	88,8
Цена: 18 руб 80 коп						

Калькулятор:

Шабалина С.А.