



Утверждаю
 Директор МБОУ «Ардинская СОШ»

Н.В. Васькина

МЕНЮ
 «20» февраля 2024 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				Энергетическая ценность в ккал
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	
1-4 классы						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	4,35	6,9	23,85	124,9
2	Каша геркулесовая	50	2,3	8,5	14,4	138,0
3	Салат из овощей	200	0,2	0,2	22,0	82,0
4	Хлеб из ржи	40	3,0	0,0	3,0	106,0
5	Цена: 75 руб 75 коп					
1-11 классы						
Обед						
1	Суп верми с икрой	250	8,48	3,12	16,8	129,2
2	Фрикадельки мясные	80	9,16	13,53	9,44	136,14
3	Рис отваренный с соусом	150/30	3,6	6,0	36,25	215,4
4	Котлетки из говядины	60	6,8	0,0	4,8	13,0
5	Салат с овощами	200	0,3	0,96	15,2	62,0
6	Хлеб из пшеницы	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб из ржи	50	3,0	0,0	3,0	106,0
	Цена: 85 руб 84 коп					
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	4,35	6,9	23,85	124,9
2	Салат из овощей	200	0,2	0,2	22,0	82,0
3	Хлеб из ржи	40	3,0	0,0	3,0	106,0
Обед						
1	Суп верми с икрой	250	8,48	3,12	16,8	129,2
2	Фрикадельки мясные	80	9,16	13,53	9,44	136,14
3	Рис отваренный с соусом	150/30	3,6	6,0	36,25	215,4
4	Котлетки из говядины	60	6,8	0,0	4,8	13,0
5	Салат с овощами	200	0,3	0,96	15,2	62,0
6	Хлеб из пшеницы	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб из ржи	50	3,0	0,0	3,0	106,0
	Цена: 97 руб 65 коп					
Полдник						
1	Чаша с фруктами	200	3,45	4,9	37,2	208,5
2	Пюре из картофеля	200	8,6	3,0	16,8	130,0
	Цена					

Калькулятор:

Шабалина С.А.