



Утверждаю

Директор МБОУ «Ардинская СОШ»

*Васькина*

Н.В.Васькина

**МЕНЮ**

« 23 » *февраль* 20*24*г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
<b>1-4 классы</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша «Дружба» с маслом	205	4,35	6,9	23,85	124,9
2	Фрукт с йогуртом	30/30	4,6	2,3	14,4	100,2
3	Кокор со сметаной	205	4,7	5,0	31,8	151,0
4	Хлеб пш	40	3,0	0,0	3,0	106,0
5	Шоколад	20				
7	Цена: <i>8 руб 32 коп</i>	20				
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп рисовый с кур.	250	7,68	3,28	11,26	107,28
2	Винегрет	50	0,9	13,5	11,8	121,0
3	Пюре картофеля с соусом	150/30	1,36	3,34	13,82	100,9
4	Хлеб изюмный	50	0,72	4,2	4,44	58,2
5	Компот из яблок	200	0,36	0,0	28,2	114,24
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: <i>8 руб 32 коп</i>						
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша «Дружба» с маслом	205	4,35	6,9	23,85	124,9
2	Кокор со сметаной	205	4,7	5,0	31,8	151,0
3	Хлеб пш	40	3,0	0,0	3,0	106,0
<b>Обед</b>						
1	Суп рисовый с кур	250	7,68	3,28	11,26	107,28
2	Винегрет	50	0,9	13,5	11,8	121,0
3	Пюре картофеля с соусом	150/30	1,36	3,34	13,82	100,9
4	Хлеб изюмный	50	0,72	4,2	4,44	58,2
5	Компот из яблок	200	0,36	0,0	28,2	114,24
6	Хлеб пш	40	3,0	0,0	2,0	106,0
7	Хлеб рж	50	3,0	0,0	3,0	106,0
Цена: <i>10 руб 8 коп</i>						
<b>Полдник</b>						
1	Кефир в банке	205	3,47	6,36	21,5	137,24
2	Сок изюм	205	4,0	0,0	21,2	88,9
Цена: <i>4 руб 0 коп</i>						

Калькулятор:

*Шабалина*

Шабалина С.А.