



Утверждаю  
 Директор МБОУ «Ардинская СОШ»

Н.В.Васькина

**МЕНЮ**

« 19 » апреля 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	7,23	6,67	28,54	246,87
2	Омлет с помидорами	30/30	1,7	4,2	32,8	176,3
3	Котлетки со сметаной	200	1,58	1,38	12,6	56,0
4	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
5	Варенье	50	4,07	4,60	26,8	238,3
Цена: 60 руб 40 коп						
<b>1-11 классы</b>						
<b>Обед</b>						
1	Суп гороховый с курицей	200	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Картофель отварной	100	25,84	20,82	2,3	380,9
3	Каша гречневая с семенами	150/30	7,82	6,24	64,68	306,56
4	Консервированный горошек	60	1,86	0,12	3,8	24,12
5	Хлеб с маком	200	4,07	4,01	15,31	64,62
6	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
7	Хлеб ржаной	45	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена: 52 руб 7 коп						
<b>ОВЗ</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша манная с маслом	205	7,23	6,67	28,54	246,87
2	Котлетки со сметаной	200	1,58	1,38	12,6	56,0
3	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
<b>Обед</b>						
1	Суп гороховый с курицей	250/25	7,2	15,8	22,3	261,1
2	Картофель обжаренный	100	25,84	20,82	2,3	380,9
3	Каша гречневая с семенами	150/30	7,82	6,24	64,68	306,56
4	Консервированный горошек	60	1,86	0,12	3,8	24,12
5	Хлеб с маком	200	4,07	4,01	15,31	64,62
6	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
7	Хлеб ржаной	45	3,0	0,0	3,0	68,0
Цена: 74 руб 30 коп						
<b>Полдник</b>						
1	Котлетки куриные	100	4,8	2,8	7,77	33,78
2	Хлеб с кориандром	200	4,00	0,0	14,0	57,6
Цена 24 руб 10 коп						

Калькулятор:

*С.А.*

Шабалина С.А.