



Утверждаю
 Директор МБОУ «Ардинская СОШ»
 Н.В.Васькина

МЕНЮ

« 25 » декабря 2023 г.

№ п/п	Наименование блюда	Химический состав				
		Выход порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность в ккал
1-4 классы						
Завтрак						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Вареное яйцо	35/20	4,6	2,3	14,4	100,2
3	Вареное яйцо с маслом	200	2,6	1,8	22,8	113,1
4	Хлеб рж	40	4,12	9,44	27,56	136,68
5	Фасолевый суп	150				
6	Цена: 106 руб 87 коп	100				
1-11 классы						
Обед						
1	Суп гороховый с картофелем	250	1,68	8,45	16,04	182,83
2	Вареное яйцо в масле	35/20	4,44	1,52	6,08	75,86
3	Рис отваренный	150	3,6	6,0	36,38	215,4
4	Компот из фруктов	200	1,2	9,0	21,6	131,2
5	Хлеб пш	40	3,0	6,0	2,0	106,0
6	Хлеб рж	50	3,0	9,0	3,0	106,0
7	Вареное яйцо	35				
8	Фасолевый суп	150				
9	Цена: 164 руб 35 коп					
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша манная с маслом	205	3,3	4,35	24,6	150,7
2	Вареное яйцо с маслом	200	2,6	1,8	22,8	113,1
3	Хлеб пш	40	3,0	6,0	3,0	106,0
Обед						
1	Суп гороховый с картофелем	250	1,68	8,45	16,04	182,83
2	Вареное яйцо в масле	35/20	4,44	1,52	6,08	75,86
3	Рис отваренный	150	3,6	6,0	36,38	215,4
4	Компот из фруктов	200	1,2	9,0	21,6	131,2
5	Хлеб пш	40	3,0	6,0	2,0	106,0
6	Хлеб рж	50	3,0	9,0	3,0	106,0
7	Цена: 53 руб 14 коп					
Полдник						
1	Булочка с маком	2	3,47	6,36	7,15	234,5
2	Чай с сахаром	200	4,3	9,86	15,2	62,0
3	Цена: 30 руб 00 коп					

Калькулятор:

Шабалина С.А.