



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

МЕНЮ

« 15 » *ноя* 20*23* 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	6,33	8,8	25,48	207,38
2	Вареники	50	2,4	1,4	29,3	154,8
3	Коржик сметанный со сметаной	200	4,7	5,0	31,8	181,0
4	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Цена:		48 руб 54 коп				
1-11 классы						
Обед						
1	Суп мясной с консервом	200	6,22	8,21	18,38	170,98
2	Куринное отварное	100	16,34	14,22	0,84	187,16
3	Каша гречневая с маслом	150/30	7,82	6,24	54,68	306,56
4	Консервированный картофель	60	1,86	0,12	3,8	24,12
5	Коржик сметанный	200	4,7	5,0	31,8	181,0
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:		64 руб 78 коп				
ОВЗ						
Завтрак						
1	Каша геркулесовая с маслом	205	6,33	8,8	25,48	207,38
2	Коржик сметанный со сметаной	200	4,7	5,0	31,8	181,0
3	Хлеб пшеничный	40	3,0	0,0	2,0	84,0
Обед						
1	Суп мясной с консервом	200	6,22	8,21	18,38	170,98
2	Куринное отварное	100	16,34	14,22	0,84	187,16
3	Каша гречневая с маслом	150/30	7,82	6,24	54,68	306,56
4	Консервированный картофель	60	1,86	0,12	3,8	24,12
5	Коржик сметанный	200	4,7	5,0	31,8	181,0
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:		87 руб 40 коп				
Полдник						
7						
Цена						

Калькулятор:

А.И.

Шабалина С.А.