

Утверждаю

Директор МАОУ Школа № 17

Власова Г.К.

(Ф.И.О)



Меню на «11» сентября 2023 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	36-18
Какао с молоком	200	118,6	11-85
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	102,8	4-03
яблоко	210	70,58	20-75
Итого			72-81
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	36-18
Какао с молоком	200	118,6	11-85
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
яблоко	210	70,58	20-75
Итого			75-23
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	125,75	4-98
Котлета из цыпленка	100	117,3	34-40
Каша перловая вязкая	150	135	3-40
Сок фруктовый	200	105,5	15-84
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-64
Итого			64-26
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Огурцы свежие	100	11,1	7-56
Суп лапша домашняя на курином бульоне	255	125,75	4-98
Котлета из цыпленка	100	117,3	34-40
Каша перловая вязкая	180	180	4-09
Сок фруктовый	200	105,5	15-84
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-67
Итого			76-54
Полдник (6-10 лет)			
Булочка дорожная	50	160,5	5-62
Молоко кипяченое	200	104	17-64
Итого			22-26
Дополнительно			
Булочка дорожная	50	160,5	5-62
Чай с сахаром	200	61,62	1-45

Шеф повар

14

Ильюшкова Н.В.

Утверждаю
Директор МАОУ Школа № 17
Власова Г.К.
(Ф.И.О)



Меню
для организации питания детей,
страдающих сахарным диабетом
на «11» сентября 2023 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
<i>Итого</i>			
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Свекольник со сметаной	255	113	6-30
Курица в соусе	100	158,89	51-02
Каша перловая	180	255,1	5-20
Компот из сухофруктов	200	82	2-75
Хлеб ржано-пшеничный	45/65	225,2	8-85
<i>Итого</i>			<i>74-12</i>

Шеф повар 

Ильюшкова Н.В.