

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



Меню на «20» сентября 2023 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Запеканка из творога с повидлом	170	370	47-10
Чай с молоком	200	81	4-25
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-22
Итого			54-57
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Запеканка из творога с повидлом	220	493,3	61-73
Чай с молоком	200	81	4-25
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-22
Итого			69-20
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	60	77,4	3-49
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	6-93
Котлета из цыпленка	100	388	34-40
Макаронь отварные	150	168,45	8-52
Компот из свежих яблок	200	97,6	6-24
Хлеб ржано-пшеничный	40/40	150,3	6-44
Итого			66-02
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	100	119	5-83
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	6-93
Котлета из цыпленка	100	388	34-40
Макаронь отварные	180	202,1	10-21
Компот из свежих яблок	200	97,6	6-24
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-67
Итого			73-34
Полдник (6-10 лет)			
Булочка дорожная	50	160,5	5-62
Молоко кипяченое	200	104	11-84
Итого			17-46
Дополнительно			
Булочка дорожная	50	160,5	5-62
Компот из свежих яблок	200	97,6	6-24

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.


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



Меню
для организации питания детей,
страдающих сахарным диабетом
 на «20» сентября 2023 год

	Выход	к/кал	Цена
Завтрак (6-10 лет)			
Итого			
	Выход		Цена
Завтрак (11-18)			
	Выход		Цена
Обед (6-10 лет)			
	Выход		Цена
Обед (11-18 лет)	250	91	8-07
Борщ с капустой со сметаной	100	101,11	11-19
Рыба тушеная с овощами	180	161,6	8-75
Картофельное пюре	200	82	2-75
Компот из сухофруктов	45/65	225,2	8-85
Хлеб ржано-пшеничный			
			39-61
Итого			

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.