

Утверждаю  
Директор МАОУ Школа № 17  
Власова Г.К.



Меню на «04» сентября 2023 год

<b>Завтрак (6-10 лет)</b>			
	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Яйцо вареное	40	62,8	8-46
Каша пшенинная молочная с маслом	265	388,5	20-18
Какао с молоком	200	118,6	11-85
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	109,8	4-03
яблоко	170	57,13	16-80
<i><b>Итого</b></i>			<i><b>61-32</b></i>
<b>Завтрак (11-18)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Яйцо вареное	40	62,8	8-46
Каша пшенинная молочная с маслом	265	388,5	20-18
Какао с молоком	200	118,6	11-85
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-03
яблоко	170	57,13	16-80
<i><b>Итого</b></i>			<i><b>61-32</b></i>
<b>Обед (6-10 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Зеленый горошек	60	24	23-18
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	4-98
Цыплята отварные	100	109,5	41-24
Капуста тушеная	150	111,65	11-08
Сок фруктовый	200	105,5	15-84
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-64
<i><b>Итого</b></i>			<i><b>101-96</b></i>
<b>Обед (11-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Зеленый горошек	100	24	38-72
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	4-98
Цыплята отварные	100	109,5	41-24
Капуста тушеная	180	117,3	13-30
Сок фруктовый	200	105,5	15-84
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	303,5	11-28
<i><b>Итого</b></i>			<i><b>125-36</b></i>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Булочка дорожная	50	160,5	5-62
Молоко кипяченое	200	104	17-64
<i><b>Итого</b></i>			<i><b>23-27</b></i>
<b>Дополнительно</b>			
Булочка дорожная	50	160,5	5-62
Чай с сахаром	200	61,62	1-45

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Власова Т.К.



**Меню**  
**для организации питания детей,**  
**страдающих сахарным диабетом**  
*на «04» сентября 2023 год*

<b>Завтрак (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Суп молочный с макаронными изделиями	260	131,8	18-91
Чай с молоком	200	64	4-97
Хлеб ржано-пшеничный	20/20	81,6	3-22
<b>Итого</b>			<b>27-10</b>
<b>Завтрак (11-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Обед (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Обед (11-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Щи из капусты со сметаной	255	127	5-73
Биточки рыбные	120	137,33	19-72
Овощи отварные	200	108	10-23
Компот из кураги	200	82	5-89
Хлеб ржано-пшеничный	45/65	225,2	8-85
<b>Итого</b>			<b>50-42</b>

Шеф повар \_\_\_\_\_ *h* \_\_\_\_\_

Ильющкова Н.В.