

Утверждаю
Директор МАОУ Школа № 17
Власова Г.К.

(Ф.И.О.)



Меню на «08» сентября 2023 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	43-99
макаронны отварные	150	168,45	8-52
чай с сахаром	200	63	1-45
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-22
Итого			57-18
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
гуляш из говядины	50/75	240	43-99
макаронны отварные	180	202,1	10-21
чай с сахаром	200	63	1-45
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
Итого			62-10
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-21
шницель рыбный	100	145	21-72
картофельное пюре	150	137	6-68
Компот из сухофруктов	200	113	3-73
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-25
Итого			46-59
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-21
шницель рыбный	100	145	21-72
картофельное пюре	180	164,7	8-01
Компот из сухофруктов	200	113	3-73
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-06
Итого			48-73
Полдник (6-10 лет)			
Печенье	18(1шт)	116,4	3-75
молоко кипяченое	200	100	11-84
яблоко	100	47	9-88
Итого			25-47
Дополнительно			
Печенье	18(1шт)	116,4	3-75
Компот из сухофруктов	200	113	3-75

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 «08» 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
Суп картофельный с горохом	250	144	5-29
Гуляш из говядины	120	261,07	54-55
Макароны отварные	180	173,88	10-96
Компот из сухофруктов	200	82	2-75
Хлеб ржано-пшеничный	45/65	225,2	8-85
<i>Итого</i>			82-40

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.