

Утверждаю

Директор МАОУ Школа № 17

Власова Г.К.

(Ф.И.О.)



Меню на «09» октября 2023 год

<b>Завтрак (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	35-36
Какао с молоком	200	118,6	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	102,8	4-03
яблоко	110	36,97	10-87
<b>Итого</b>			<b>60-48</b>
<b>Завтрак (11-18 )</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	35-36
Какао с молоком	200	118,6	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
яблоко	110	36,97	10-87
<b>Итого</b>			<b>62-90</b>
<b>Обед (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Огурцы свежие	60	8,4	4-53
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	125,75	4-98
Котлета из цыпленка	100	117,3	34-24
Каша перловая вязкая	150	135	3-40
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-64
яблоко	150	50,41	14-82
<b>Итого</b>			<b>87-01</b>
<b>Обед (11-18 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Огурцы свежие	100	11,1	7-56
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	125,75	4-98
Котлета из цыпленка	100	117,3	34-24
Каша перловая вязкая	180	180	4-09
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-67
яблоко	150	50,41	14-82
<b>Итого</b>			<b>94-76</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
пряник	40 (1шт)	106,8	4-83
Молоко кипяченое	200	104	13-81
<b>Итого</b>			<b>18-64</b>
<b>Дополнительно</b>			
пряник	40 (1шт)	106,8	4-83
Чай с сахаром	200	61,62	1-59

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.