

Утверждаю
 Директор МАОУ Школа № 17
 Власова Г.К.



Меню на «22» сентября 2023 г.

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	43-99
макароньы отварные	150	168,45	8-52
чай с молоком	200	81	4-39
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-22
яблоко	170	57,13	16-80
Итого			76-92
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
гуляш из говядины	50/75	240	43-99
макароньы отварные	180	202,1	10-21
чай с молоком	200	81	4-39
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
яблоко	170	57,13	16-80
Итого			81-84
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-28
шницель рыбный	100	145	21-72
картофельное пюре	150	137	6-68
Компот из свежих яблок	200	113	6-46
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-25
яблоко	170	57,13	16-80
Итого			66-19
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-28
шницель рыбный	100	145	21-72
картофельное пюре	180	164,7	8-01
Компот из свежих яблок	200	113	6-46
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-06
яблоко	170	57,13	16-80
Итого			68-33
Полдник (6-10 лет)			
пряник	40(1шт)	156,8	4-83
молоко кипяченое	200	100	11-84
Итого			16-64
Дополнительно			
пряник	40 (1шт)	156,8	4-83
Компот из свежих яблок	200	113	6-46

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 «22» 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	6-30
Гуляш из говядины	120	261,07	54-55
Макароны отварные	180	173,88	10-96
Компот из изюма	200	82	3-16
Хлеб ржано-пшеничный	45/65	225,2	8-85
<i>Итого</i>			83-82

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.