Утверждаю
.Директор МАОУ Школа № 17
Цит С.З._____
(Ф.И.О.)

Меню на « 04» декабря 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	**Выход**	**к/кал**	**Цена**
Котлета из цыпленка	100	117,3	31-52
Капуста тушеная	150	113	10-69
Какао с молоком	200	118,6	9-55
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-98
Итого			***56-74***
Завтрак (12-18 лет)	**Выход**		**Цена**
Сыр голландский	15	54	9-23
Котлета из цыпленка	100	117,3	31-52
Капуста тушеная	180	135	12-83
Какао с молоком	200	118,6	9-55
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
Итого			***69-77***
Обед (6-11 лет)	**Выход**		**Цена**
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	11-42
Биточки рыбные	100	123,33	14-27
Картофельное пюре	150	137	9-29
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
Итого			***45-54***
Обед (12-18 лет)	**Выход**		**Цена**
Кукуруза консервированная	100	99,3	29-03
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	11-42
биточки рыбные	100	123,33	14-27
Картофельное пюре	180	164,7	11-14
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-96
Итого			***79-74***
Полдник (6-11 лет)	**выход**		**цена**
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	14-27
Итого			**17-42**
Полдник (12-18 лет)	**выход**		**цена**
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	*200*	*104*	*14-27*
Итого			***17-42***
Дополнительно			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Компот из изюма	200	113	3-92

Шеф повар _____ Ильюшкова Н.В.