

Утверждаю
 Директор МАОУ «Школа № 17»
 Цит С.З.


(Ф.И.О.)



Меню на « 05» февраля 2025 год

Завтрак (6-11 лет)			
	Выход	к/кал	Цена
Котлета из цыпленка	90	117,3	30-33
Капуста тушеная	150	113	15-21
Чай с лимоном	200	62	2-54
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	163,15	6-07
Итого			54-15
Завтрак (12-18 лет)			
	Выход		Цена
Котлета из цыпленка	100	117,3	33-65
Капуста тушеная	180	135	18-25
чай с лимоном	200	62	2-54
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
Итого			61-37
Обед (6-11 лет)			
	Выход		Цена
Сельдь с луком	25/20/10	72,5	13-05
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	15-62
котлеты рыбные	90	111	12-95
Картофельное пюре	150	137	14-96
Компот из сухофруктов	200	113	3-18
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
Итого			66-69
Обед (12-18 лет)			
	Выход		Цена
Сельдь с луком	25/20/10	72,5	13-05
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	15-62
котлеты рыбные	100	123,33	14-39
Картофельное пюре	180	164,7	17-95
Компот из сухофруктов	200	113	3-18
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	10-40
Итого			74-59
Полдник (6-11 лет)			
	выход		цена
Сырники творожные с повидлом	100/10	236,7	40-37
Чай с сахаром	200	63	1-50
Итого			41-87
Полдник (12-18 лет)			
	выход		цена
Сырники творожные с повидлом	100/10	236,7	40-37
Чай с сахаром	200	63	1-50
Итого			41-87
Дополнительно			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Компот из сухофруктов	200	113	3-18

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.