

Утверждаю  
 Директора МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.  
 (ФИО)



Меню на « 05 » марта 2025 год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Сыр голландский	15	54	9-23
Котлета рубленая из говядины	80	183,09	36-49
Макароньы отварные	150	168,45	8-38
Кофейный напиток	200	155,2	10-42
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	5-20
<b>Итого</b>			<b>69-72</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Сыр голландский	15	54	9-23
Котлета рубленая из говядины	100	228,8	40-35
Макароньы отварные	180	202,1	10-06
Кофейный напиток	200	155,2	10-42
хлеб ржано- пшеничный	30/40	230	6-07
<b>Итого</b>			<b>76-13</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Зеленый горошек	60	24	16-05
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	<del>13-13</del>
Рыба тушеная с овощами	60/60	138,75	27-04
Рис отварной	150	202,4	11-41
Компот из изюма	200	113	4-35
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
<b>Итого</b>			<b>79-51</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Зеленый горошек	100	40	26-80
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	<del>13-13</del>
Рыба тушеная с овощами	60/60	138,75	27-04
Рис отварной	180	225,9	13-71
Компот из изюма	200	113	4-35
Хлеб ржано-пшеничный	50/50	216,4	8-66
<b>Итого</b>			<b>94-29</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Булочка домашняя	30	105,6	5-59
Сыр голландский	10	34,3	6-15
Чай с сахаром	200	63	1-49
<b>Итого</b>			<b>13-23</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Булочка домашняя	30	105,6	5-59
Сыр голландский	10	34,3	6-15
Чай с сахаром	200	63	1-49
<b>Итого</b>			<b>13-23</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье к кофе	30(2шт)	117,6	4-11
Компот из изюма	200	113	4-35

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.