


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



Меню на « 07 » февраля 2025 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	53-66
Макароны отварные	150	168,45	7-33
Чай с сахаром	200	62	1-50
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-47
<b>Итого</b>			<b>65-96</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	53-66
Макароны отварные	180	202,1	8-79
Чай с сахаром	200	62	1-50
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
<b>Итого</b>			<b>70-88</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	11-38
Шницель рыбный	90	116	20-49
Картофельное пюре	150	137	14-96
Сок фруктовый	200	105,5	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-80
банан	215	198,88	23-44
<b>Итого</b>			<b>90-90</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из соленых огурцов	100	59,8	13-02
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	11-38
Шницель рыбный	100	145	22-40
Картофельное пюре	180	164,7	17-95
Сок фруктовый	200	105,5	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-67
<b>Итого</b>			<b>86-25</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	16-58
<b>Итого</b>			<b>19-73</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	16-58
<b>Итого</b>			<b>19-73</b>
<b>дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Чай с сахаром	200	62	1-50

Шеф повар



Ильющкова Н.В.