

Утверждаю  
 Директора МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.



Меню на «07» октября 2024 г.

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Яйцо вареное	40	62,8	9-03
Каша пшениная молочная с маслом	265	388,5	24-22
Какао с молоком	200	118,6	10-94
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	109,8	4-15
яблоко	160	53,77	27-38
<b>Итого</b>			<b>75-72</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Яйцо вареное	40	62,8	9-03
Каша пшениная молочная с маслом	265	388,5	24-22
Какао с молоком	200	118,6	10-94
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-15
яблоко	160	53,77	27-38
<b>Итого</b>			<b>75-72</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	6-62
Цыпята отварные	100	109,5	37-87
Капуста тушеная	150	111,65	10-40
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-81
<b>Итого</b>			<b>73-53</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	6-62
Цыпята отварные	100	109,5	37-87
Капуста тушеная	180	117,3	12-48
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	303,5	11-62
<b>Итого</b>			<b>81-42</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-71
Молоко кипяченое	200	104	17-22
<b>Итого</b>			<b>20-93</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-71
Молоко кипяченое	200	104	17-22
<b>Итого</b>			<b>20-93</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-71
Чай с сахаром	200	63	1-65
шоколад	20		24-00

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.