


Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.



Меню на « 08 » октября 2024год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Сыр голландский	15	54	9-23
Биточки рыбные	100	113,33	14-69
Макароны отварные	150	168,45	7-23
Кофейный напиток	200	155,2	9-97
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-98
<b>Итого</b>			<b>46-10</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Масло сливочное	10	66	7-78
Биточки рыбные	100	113,33	14-69
Макароны отварные	180	202,1	8-68
Кофейный напиток	200	155,2	9-97
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>47-76</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	60	55,68	2-49
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	11-79
Плов из говядины	250	446,1	60-54
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-81
<b>Итого</b>			<b>84-55</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	100	92,8	4-15
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	11-79
Плов из говядины	250	446,1	60-54
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-30
<b>Итого</b>			<b>88-70</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Булочка дорожная	50	202	8-23
кефир	200	100	18-91
<b>Итого</b>			<b>27-14</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
Булочка дорожная	50	202	8-23
кефир	200	100	18-91
<b>Итого</b>			<b>27-14</b>
<b>Дополнительно</b>			
Булочка дорожная	50	202	8-23
Компот из изюма	200	113	3-92

Шеф повар 

Ильюшкова Н.В.