

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Власова Г.К.  
 (Ф.И.О.)



Меню на « 09 » января 2024 год

<b>Завтрак (6-10 лет)</b>			
	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Яйцо вареное	40	62,8	8-46
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	17-36
Какао с молоком	200	118,6	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	109,8	4-03
<b>Итого</b>			<b>40-07</b>
<b>Завтрак (11-18)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Яйцо вареное	40	62,8	8-46
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	17-36
Какао с молоком	200	118,6	10-22
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-03
<b>Итого</b>			<b>40-07</b>
<b>Обед (6-10 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	4-55
Цыплята отварные	100	109,5	41-03
Капуста тушеная	150	111,65	10-68
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-64
<b>Итого</b>			<b>81-30</b>
<b>Обед (11-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	4-55
Цыплята отварные	100	109,5	41-03
Капуста тушеная	180	117,3	12-81
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	303,5	11-28
<b>Итого</b>			<b>89-07</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
печенье	25 (1шт)	94,28	3-15
Молоко кипяченое	200	104	13-81
<b>Итого</b>			<b>16-96</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
печенье	25 (1шт)	94,28	3-15
молоко кипяченое	200	104	13-81
<b>Итого</b>			<b>16-96</b>
<b>Дополнительно</b>			
печенье	25 (1шт)	94,28	3-15
шоколад	20	84	13-76
Компот из кураги	200	113	9-95

Шеф повар

Ильющкова Н.В.