

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



Меню на « 10 » февраля 2025 год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
	Выход	к/кал	Цена
Каша пшеничная молочная с маслом	210	284,4	19-66
Какао с молоком	200	118,5	12-63
Хлеб ржано/пшеничный	20/30	92,4	4-33
апельсин	255	170,18	39-83
<b>Итого</b>			<b>76-45</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>			
	Выход		Цена
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	26-50
Какао с молоком	200	118,5	12-63
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-33
апельсин	255	170,18	39-83
<b>Итого</b>			<b>83-29</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	7-50
Цыплята отварные	90	98,5	36-55
Капуста тушеная	150	113	15-21
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	6-07
<b>Итого</b>			<b>78-16</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	7-50
Цыплята отварные	100	109,5	40-58
Капуста тушеная	180	135	18-25
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	263	12-14
<b>Итого</b>			<b>91-30</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Печенье полоска	30(2шт)	117,6	3-80
Молоко кипяченое	200	104	20-99
<b>Итого</b>			<b>24-79</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Печенье полоска	30(2шт)	117,6	3-80
Молоко кипяченое	200	104	20-99
<b>Итого</b>			<b>24-79</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье полоска	30(2шт)	117,6	3-80
Чай с сахаром	200	63	1-50

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.