

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



Меню на « 10 » марта 2025 год

Завтрак (6-11лет)	Выход	к/кал	Цена
Каша пшеничная молочная с маслом	210	284,4	21-68
Сыр голландский	15	54	9-23
Какао с молоком	200	118,5	12-63
Хлеб ржано/пшеничный	20/30	92,4	4-33
Итого			47-87
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
Каша пшеничная молочная с маслом	210	284,4	21-68
Сыр голландский	15	54	9-23
Какао с молоком	200	118,5	12-63
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-33
Итого			47-87
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	8-73
Цыплята отварные	90	98,5	36-55
Капуста тушеная	150	113	16-51
Сок фруктовый	200	105,5	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	6-07
яблоко	130	43,69	18-84
Итого			99-53
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	8-73
Цыплята отварные	100	109,5	40-59
Капуста тушеная	180	135	19-81
Сок фруктовый	200	105,5	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	263	12-14
Итого			94-10
Полдник (6-11 лет)			
Вафли сливочные	20 (1шт)	117,6	3-50
Молоко кипяченое	200	104	20-99
Итого			24-49
Полдник (12-18 лет)			
Вафли сливочные	20 (1шт)	117,6	3-50
Молоко кипяченое	200	104	20-99
Итого			24-49
Дополнительно			
Вафли сливочные	20 (1шт)	117,6	3-50
Чай с сахаром	200	63	1-49

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.