

Утверждаю
Директор МАОУ Школа № 17
Цит С.З.

(Ф.И.О)



Меню на « 10 » апреля 2025 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский	15	54	12-40
Котлета из цыпленка	90	117,3	30-52
Капуста тушеная	150	113	16-51
Кофейный напиток	200	155,2	10-42
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	163,15	6-07
Итого			75-92
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
Сыр голландский	15	54	12-40
Котлета из цыпленка	100	117,3	33-87
Капуста тушеная	180	135	19-81
Кофейный напиток	200	155,2	10-42
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
Итого			83-43
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Сельдь с луком	60	72	15-45
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	17-38
котлеты рыбные из горбуши	90	111	40-63
Картофельное пюре	150	137	16-78
Компот из сухофруктов	200	113	3-35
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
Итого			100-52
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Сельдь с луком	60	72	15-45
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	17-38
котлеты рыбные из горбуши	100	123,33	45-81
Картофельное пюре	180	164,7	20-13
Компот из сухофруктов	200	113	3-35
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	10-40
Итого			112-52
Полдник (6-11 лет)	выход		цена
Сырники творожные с повидлом	100/20	236,7	43-26
Молоко кипяченое	200	100	16-58
Итого			59-84
Полдник (12-18 лет)	выход		цена
Сырники творожные с повидлом	100/10	236,7	43-26
Молоко кипяченое	200	100	16-58
Итого			59-84
Дополнительно			
Вафли сливочные	20 (1шт)	116,4	3-50
Компот из сухофруктов	200	113	3-35

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.