

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.


(Ф.И.О)



Меню на «11» февраля 2025 год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Котлета рыбная из горбуши	90	111,4	40-46
Картофельное пюре	150	137	14-96
Кофейный напиток	200	155,2	10-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	5-20 *
<b>Итого</b>			<b>71-52</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Масло сливочное	10	66	7-78
котлета рыбная из горбуши	100	123,3	45-56
Картофельное пюре	180	164,7	17-95
Кофейный напиток	200	155,2	10-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
<b>Итого</b>			<b>89-12</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	60	55,68	4-11
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	16-58
Плов из говядины	250	446,1	56-47
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	6-07
<b>Итого</b>			<b>87-15</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	100	92,8	6-85
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	16-58
Плов из говядины	250	446,1	56-47
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-67
<b>Итого</b>			<b>92-49</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Печенье полоска	15(1шт)	58,8	1-90
Сок фруктовый	200	104	12-83
<b>Итого</b>			<b>14-73</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
Печенье полоска	15(1шт)	58,8	1-90
Сок фруктовый	200	104	12-83
<b>Итого</b>			<b>14-73</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье полоска	15(1шт)	58,8	1-90
Компот из изюма	200	113	3-92

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.