

Утверждаю
Директор МАОУ Школа № 17
Цит С.З.


(Ф.И.О.)



Меню на « 11 » марта 2025год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
Шницель рыбный из минтая	90	116	31-91
Картофельное пюре	150	137	16-78
Кофейный напиток	200	155,2	10-42
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	5-20
Итого			64-31
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
Масло сливочное	10	66	9-80
Шницель рыбный из минтая	100	145	34-98
Картофельное пюре	180	164,7	20-13
Кофейный напиток	200	155,2	10-42
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
Итого			82-26
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы отварной	60	55,68	4-18
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	18-36
Плов из говядины	250	446,1	57-06
Компот из изюма	200	113	4-35
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	6-07
Итого			90-02
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы отварной	100	92,8	6-97
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	18-36
Плов из говядины	250	446,1	57-06
Компот из изюма	200	113	4-35
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-67
Итого			95-41
Полдник (6-10 лет)			
Печенье	20(1шт)	58,8	2-74
Сок фруктовый	200	104	12-83
Итого			15-57
Полдник (11-18 лет)			
Печенье	20(1шт)	58,8	2-74
Сок фруктовый	200	104	12-83
Итого			15-57
Дополнительно			
Печенье	20(1шт)	58,8	2-74
Компот из изюма	200	113	4-35

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.