


Утверждаю  
И.о директора МАОУ Школа № 17  
Войтешонек С.В. Директор  
(ФИО)



Меню на « 11 » апреля 2024 год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Котлета рубленая из говядины	80	183,09	30-00
Макароны отварные	150	168,45	7-13
Кофейный напиток	200	155,2	10-61
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-89
банан	230	215	22-77
<b>Итого</b>			<b>75-40</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Котлета рубленая из говядины	100	228,8	37-56
Макароны отварные	180	202,1	8-55
Кофейный напиток	200	155,2	10-61
хлеб ржано- пшеничный	30/40	230	5-71
банан	230	215	22-77
<b>Итого</b>			<b>85-20</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Зеленый горошек	60	24	16-92
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	8-58
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-12
Рис отварной	150	202,4	10-32
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
банан	230	215	22-77
<b>Итого</b>			<b>92-93</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Зеленый горошек	100	24	28-25
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	8-58
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-12
Рис отварной	180	225,9	12-41
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	50/50	237	8-16
банан	230	215	22-77
<b>Итого</b>			<b>107-98</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-39
<b>Итого</b>			<b>24-14</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-39
<b>Итого</b>			<b>24-14</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Компот из сухофруктов	200	113	4-69

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.