

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит. С.З.



Меню на « 12 » ноября 2024 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
Сыр голландский	15	54	9-23
Биточки рыбные	100	113,33	14-27
Макароны отварные	150	168,45	7-24
Кофейный напиток	200	155,2	9-97
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-98
<b>Итого</b>			<b>45-69</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Масло сливочное	10	66	7-78
Биточки рыбные	100	113,33	14-27
Макароны отварные	180	202,1	8-69
Кофейный напиток	200	155,2	9-97
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>47-35</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	60	55,68	2-49
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	11-61
Плов из говядины	250	446,1	59-73
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-81
<b>Итого</b>			<b>83-56</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	100	92,8	4-15
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	11-61
Плов из говядины	250	446,1	59-73
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-30
<b>Итого</b>			<b>87-71</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Печенье полоска	35(3шт)	137,2	4-44
кефир	200	100	18-91
<b>Итого</b>			<b>23-35</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
Печенье полоска	35(3шт)	137,2	4-44
кефир	200	100	18-91
<b>Итого</b>			<b>23-35</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье полоска	35(3шт)	137,2	4-44
Компот из изюма	200	113	3-92

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.