

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



Меню на « 14 » октября 2024 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	42-45
Какао с молоком	200	155,2	10-94
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	102,8	4-15
<b>Итого</b>			<b>57-54</b>
<b>Завтрак (12-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Омлет натуральный с маслом	160/5	384,55	42-45
Какао с молоком	200	155,2	10-94
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>60-03</b>
<b>Обед (6-11лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп молочный с макаронными изделиями	250	160,54	13-12
Тефтели из говядины	60/50	143,6	28-90
Картофельное пюре	150	137	9-37
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-81
<b>Итого</b>			<b>70-03</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп молочный с макаронными изделиями	250	160,54	13-12
Тефтели из говядины	60/50	143,6	28-90
Картофельное пюре	180	164,7	11-24
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-96
<b>Итого</b>			<b>76-05</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-71
Молоко кипяченое	200	104	17-22
<b>Итого</b>			<b>20-93</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-71
Молоко кипяченое	200	104	17-22
<b>Итого</b>			<b>20-93</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-71
Чай с сахаром	200	63	1-65
шоколад	20		24-00

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.