

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Власова Г.К. *Власова* СПРАВОК  
 (Ф.И.О.)



Меню на « 15 » января 2024 год

<b>Завтрак (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	45-99
Какао с молоком	200	155,2	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	102,8	4-08
яблоко	150	50,41	14-82
<b>Итого</b>			<b>75-11</b>
<b>Завтрак (11-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	45-99
Какао с молоком	200	155,2	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
яблоко	240	80,66	23-71
<b>Итого</b>			<b>86-45</b>
<b>Обед (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	125,75	5-02
Котлета из цыпленка	100	117,3	35-37
Картофельное пюре	150	137	8-21
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-71
<b>Итого</b>			<b>73-71</b>
<b>Обед (11-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Суп лапша домашняя на курином бульоне	255	125,75	5-02
Котлета из цыпленка	100	117,3	35-37
Картофельное пюре	180	164,7	9-85
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-79
<b>Итого</b>			<b>79-43</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Вафли сливочное	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
яблоко	100	33,61	9-88
<b>Итого</b>			<b>27-44</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
яблоко	100	33,61	9-88
<b>Итого</b>			<b>27-44</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Чай с сахаром	200	61,62	1-59
шоколад	20	74	13-76

Шеф повар

*h*

Ильющкова Н.В.