

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



Меню на « 16 » октября 2024 год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Сыр голландский	15	54	9-23
Котлета из цыпленка	100	117,3	31-52
Капуста тушеная	150	113	10-41
Какао с молоком	200	118,6	9-55
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-98
<b>Итого</b>			<b>65-69</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Сыр голландский	15	54	9-23
Котлета из цыпленка	100	117,3	31-52
Капуста тушеная	180	135	12-48
Какао с молоком	200	118,6	9-55
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>69-43</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Кукуруза консервированная	60	59,6	17-39
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	11-27
Биточки рыбные	100	123,33	14-27
Картофельное пюре	150	137	9-04
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>62-16</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Кукуруза консервированная	100	99,3	29-03
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	11-27
биточки рыбные	100	123,33	14-27
Картофельное пюре	180	164,7	10-85
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-96
<b>Итого</b>			<b>78-93</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>	<b>выход</b>		<b>цена</b>
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	14-27
<b>Итого</b>			<b>17-42</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>	<b>выход</b>		<b>цена</b>
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	14-27
<b>Итого</b>			<b>17-42</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Компот из сухофруктов	200	113	3-55

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.