

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит. С. З. (Ф.И.О.)



Меню на « 18 » сентября 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
Тефтели из говядины с соусом	60/50	143,6	28-89
Капуста тушеная	150	113	10-40
Какао с молоком	200	118,6	9-55
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-98
<b>Итого</b>			<b>53-82</b>
<b>Завтрак (12-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Тефтели из говядины с соусом	60/50	143,6	28-89
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>57-56</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	11-79
Биточки рыбные	100	123,33	17-33
Картофельное пюре	150	137	9-04
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
яблоко	130	43,55	22-25
<b>Итого</b>			<b>70-60</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Кукуруза консервированная	100	99,3	27-66
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	11-79
биточки рыбные	100	123,33	17-33
Картофельное пюре	180	164,7	10-84
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-96
яблоко	150	50,25	25-67
<b>Итого</b>			<b>106-80</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>	<b>выход</b>		<b>цена</b>
<b>Итого</b>			
<b>Полдник (12-18 лет)</b>	<b>выход</b>		<b>цена</b>
<b>Итого</b>			
<b>Дополнительно</b>			
Печенье молочное	35(2шт)	137,2	4-96
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
кефир	200	100	18-27

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.