


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



Меню на « 18 » октября 2024

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	55-69
Макароны отварные	150	168,45	7-24
чай с сахаром	200	63	1-65
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-32
<b>Итого</b>			<b>67-90</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	55-69
Макароны отварные	180	202,1	8-69
чай с сахаром	200	63	1-65
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-64
<b>Итого</b>			<b>72-67</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-15
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-90
Шницель рыбный	100	145	21-64
картофельное пюре	150	137	9-04
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-47
<b>Итого</b>			<b>53-75</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	5-25
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-90
Шницель рыбный	100	145	21-64
картофельное пюре	180	164,7	10-85
Компот из сухофруктов	200	113	3-55
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-30
<b>Итого</b>			<b>58-49</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</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>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	14-27
<b>Итого</b>			<b>17-42</b>
<b>дополнительно</b>			
Булочка дорожная	50	202	8-23
Компот из сухофруктов	200	113	3-55

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.