

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.

(Ф.И.О)



Меню на «18» декабря 2024 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	100	117,3	31-52
Котлета из цыпленка	150	113	10-69
Капуста тушеная	200	118,6	9-55
Какао с молоком	20/40	132,9	4-98
Хлеб ржано-пшеничный	130	43,69	22-25
яблоко			78-99
<b>Итого</b>			
	Выход		Цена
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	15	54	9-23
Сыр голландский	100	117,3	31-52
Котлета из цыпленка	180	135	12-83
Капуста тушеная	200	118,6	9-55
Какао с молоком	30/50	176,25	6-64
Хлеб ржано-пшеничный	130	43,69	22-25
яблоко			92-02
<b>Итого</b>			
	Выход		Цена
<b>Обед (6-11 лет)</b>	60	59,6	17-39
Кукуруза консервированная	265	107,25	11-42
Рассольник петербургский со сметаной	100	123,33	14-27
Биточки рыбные	150	137	9-29
Картофельное пюре	200	113	3-92
Компот из изюма	30/50	176,25	6-64
Хлеб ржано-пшеничный	130	43,69	22-25
яблоко			85-18
<b>Итого</b>			
	Выход		Цена
<b>Обед (12-18 лет)</b>	265	107,25	11-42
Рассольник петербургский со сметаной	100	123,33	14-27
биточки рыбные	180	164,7	11-14
Картофельное пюре	200	113	3-92
Компот из изюма	50/70	263	9-96
Хлеб ржано-пшеничный	130	43,69	22-25
яблоко			72-96
<b>Итого</b>			
	выход		цена
<b>Полдник (6-11 лет)</b>	18(1шт)	116,4	3-15
Вафли сливочные	200	104	14-27
Молоко кипяченое			17-42
<b>Итого</b>			
	выход		цена
<b>Полдник (12-18 лет)</b>	18(1шт)	116,4	3-15
Вафли сливочные	200	104	14-27
Молоко кипяченое			17-42
<b>Итого</b>			
	выход		цена
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Компот из изюма	200	113	3-92

Шеф повар

*[Handwritten signature]*

Ильюшкова Н.В.