


Утверждаю  
 И.о. директора МАОУ Школа № 17  
 Войтешонок С.В.  
 (Ф.И.О)



Меню на « 20 » марта 2024 год

<b>Завтрак (6-11лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	170	370	51-43
Чай с молоком	200	81	4-97
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-26
<b>Итого</b>			<b>59-66</b>
<b>Завтрак (12-18)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	220	493,3	67-72
Чай с молоком	200	81	4-97
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-26
<b>Итого</b>			<b>75-95</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-54
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	7-03
Котлета из цыпленка	100	388	35-65
Картофельное пюре	150	137	9-53
Компот из кураги	200	113	9-95
Хлеб ржано-пшеничный	40/40	150,3	6-52
<b>Итого</b>			<b>72-22</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	5-90
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	7-03
Котлета из цыпленка	100	388	35-65
Картофельное пюре	180	164,7	11-44
Компот из кураги	200	113	9-95
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-79
яблоко	170	57,25	23-84
<b>Итого</b>			<b>103-60</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	100	14-28
<b>Итого</b>			<b>17-83</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	100	14-28
<b>Итого</b>			<b>17-83</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье полоска	25(2шт)	94,28	3-55
Компот из кураги	200	113	9-95

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.