

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



Меню на « 21 » марта 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
Котлета рубленая из говядины	80	183,09	30-00
Макароньы отварные	150	168,45	7-13
Кофейный напиток	200	155,2	10-80
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-89
Итого			52-82
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
Котлета рубленая из говядины	100	228,8	37-56
Макароньы отварные	180	202,1	8-55
Кофейный напиток	200	155,2	10-80
хлеб ржано- пшеничный	30/40	230	5-71
Итого			62-62
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Зеленый горошек	60	24	16-92
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	8-58
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-14
Рис отварной	150	202,4	10-32
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			70-36
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Зеленый горошек	100	24	28-25
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	8-58
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-14
Рис отварной	180	225,9	12-41
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	50/50	237	8-16
Итого			85-41
Полдник (6-11 лет)	Выход		Цена
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
яблоко	170	57,25	23-84
Итого			47-77
Полдник (12-18 лет)	Выход		Цена
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
яблоко	170	57,25	23-84
Итого			47-77
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Компот из сухофруктов	200	113	4-87

Шеф повар

Ильющкова Н.В.