

Утверждаю
 Директора МАОУ Школа № 17
 Цит С.З.



Меню на «21» октября 2024 год.

Завтрак (6-11 лет)			
	Выход	к/кал	Цена
Яйцо вареное	40	62,8	9-03
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	24-22
Какао с молоком	200	118,6	10-94
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	109,8	4-15
Итого			48-34
Завтрак (12-18 лет)			
	Выход		Цена
Яйцо вареное	40	62,8	9-03
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	24-22
Какао с молоком	200	118,6	10-94
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-15
Итого			48-34
Обед (6-11 лет)			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	6-63
Цыплята отварные	100	109,5	37-87
Капуста тушеная	150	111,65	10-41
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-81
Итого			73-55
Обед (12-18 лет)			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	6-63
Цыплята отварные	100	109,5	37-87
Капуста тушеная	180	117,3	12-49
Сок фруктовый	200	104	12-83
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	303,5	11-62
Итого			81-44
Полдник (6-11 лет)			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	17-22
Итого			20-37
Полдник (12-18 лет)			
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	17-22
Итого			20-37
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-15
Чай с сахаром	200	63	1-65
шоколад	20		24-00

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.