

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.



Меню на « 22 » октября 2024год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
Сыр голландский	100	113,33	14-27
Биточки рыбные	150	168,45	7-24
Макароны отварные	200	155,2	9-97
Кофейный напиток	30/30	130,05	4-98
Хлеб ржано-пшеничный			
<b>Итого</b>			<b>45-69</b>
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	10	66	7-78
Масло сливочное	100	113,33	14-27
Биточки рыбные	180	202,1	8-69
Макароны отварные	200	155,2	9-97
Кофейный напиток	30/50	176,25	6-64
Хлеб ржано-пшеничный			
<b>Итого</b>			<b>47-35</b>
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	60	55,68	2-49
Салат из свеклы	255	107,25	11-27
Рассольник петербургский со сметаной	250	446,1	59-45
Плов из говядины	200	113	3-92
Компот из изюма	30/40	130,05	5-81
Хлеб ржано-пшеничный			<b>82-94</b>
<b>Итого</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	100	92,8	4-15
Салат из свеклы	255	107,25	11-27
Рассольник петербургский со сметаной	250	446,1	59-45
Плов из говядины	200	113	3-92
Компот из изюма	40/60	219,1	8-30
Хлеб ржано-пшеничный			<b>87-09</b>
<b>Итого</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Полдник (6-14 лет)</b>	50	202	8-23
Булочка дорожная	200	100	18-91
кефир			<b>27-14</b>
<b>Итого</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>	50	202	8-23
Булочка дорожная	200	100	18-91
кефир			<b>27-14</b>
<b>Итого</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Дополнительно</b>	50	202	8-23
Булочка дорожная	200	113	3-92
Компот из изюма			

Шеф повар

Ильющкова Н.В.