

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.  
 (Ф.И.О.)



Меню на « 23 » января 2025 год

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Сыр голландский	15	54	9-23
Котлета из цыпленка	90	117,3	30-14
Капуста тушеная	150	113	15-20
Чай с молоком	200	118,6	5-43
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	5-20
банан			
<b>Итого</b>	<b>215</b>	<b>198,88</b>	<b>23-44</b>
			<b>88-64</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Сыр голландский	20	72	12-31
Котлета из цыпленка	100	117,3	33-44
Капуста тушеная	180	135	18-24
чай с молоком	200	118,6	5-43
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
<b>Итого</b>			<b>76-35</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	12-05
котлеты рыбные	90	111	12-95
Картофельное пюре	150	137	9-82
Компот из сухофруктов	200	113	3-18
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
<b>Итого</b>			<b>44-93</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>			
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Рассольник петербургский со сметаной	255	107,25	12-05
котлеты рыбные	100	123,33	14-39
Картофельное пюре	180	164,7	11-78
Компот из сухофруктов	200	113	3-18
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	10-40
<b>Итого</b>			<b>51-80</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
	<b>выход</b>		<b>цена</b>
Сырники творожные с повидлом	100/10	236,7	40-37
Чай с сахаром	200	63	1-50
<b>Итого</b>			<b>41-87</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
	<b>выход</b>		<b>цена</b>
Сырники творожные с повидлом	100/10	236,7	40-37
Чай с сахаром	200	63	1-50
<b>Итого</b>			<b>41-87</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные			
Компот из сухофруктов	18(1шт)	116,4	3-15
	200	113	3-18

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.