


Утверждаю
 Директор МАОУ «Школа №17»
 Власова Г.К.
 (Ф.И.О.)



Меню на «26» января 2024 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский	15	54	7-35
Тефтели из говядины с соусом	60/50	143,6	23-45
Капуста тушеная	150	113	10-71
Какао с молоком	200	118,6	10-44
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-89
Итого			56-84
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Сыр голландский	15	54	7-35
Тефтели из говядины с соусом	60/50	143,6	23-45
Капуста тушеная	180	135	12-85
Какао с молоком	200	118,6	10-44
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			60-62
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Кукуруза консервированная	60	59,6	16-92
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	13-04
Шницель рыбный	100	145	21-90
Картофельное пюре	150	137	8-26
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			74-99
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Кукуруза консервированная	100	99,3	28-25
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	13-04
Шницель рыбный	100	145	21-90
Картофельное пюре	180	164,7	9-91
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-79
Итого			91-23
Полдник (6-10 лет)	ВЫХОД		цена
пряник	40 (1шт)	156,8	4-83
Молоко кипяченое	200	104	14-28
Итого			19-11
Полдник (11-18 лет)	ВЫХОД		цена
пряник	40 (1 шт)	156,8	4-83
Молоко кипяченое	200	104	14-28
Итого			19-11
Дополнительно			
Пряник	40 (1шт)	156,8	4-83
Компот из свежих яблок	200	113	8-34

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.