

Утверждаю

Директора МАОУ Школа № 17

Цит С.З.
(Ф.И.О)



Меню на « 26 » февраля 2025 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком	170	300	52-74
Чай с молоком	200	81	5-42
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-47
Итого			61-63
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
Запеканка из творога со сгущенным молоком	220	370	68-25
Чай с молоком	200	81	5-42
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-47
Итого			77-14
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	60	77,4	5-41
Суп с рыбными консервами	250/25	179	23-35
Котлета из филе птицы	90	223,5	32-65
Макароны отварные	150	168,45	7-33
Компот из кураги	200	113	5-15
Хлеб ржано-пшеничный	40/40	150,3	6-94
Итого			80-83
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	100	119	9-02
Суп с рыбными консервами	250/25	179	23-35
Котлета из филе птицы	100	388	36-52
Макароны отварные	180	202,1	8-79
Компот из кураги	200	113	5-15
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	10-40
Итого			93-23
Полдник (6-11 лет)			
пряник	40 (1шт)	156,8	5-66
Молоко кипяченое	200	104	16-58
Итого			22-24
Полдник (12-18 лет)			
пряник	40 (1шт)	156,8	5-66
Молоко кипяченое	200	104	16-58
Итого			22-24
Дополнительно			
пряник	40 (1шт)	156,8	5-66
Компот из кураги	200	113	5-15

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.