

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



Меню на « 26 » октября 2023год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский	20	72	9-80
Биточки рыбные	100	113,33	15-44
Рис отварной	150	209,4	8-38
Кофейный напиток	200	155,2	11-86
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-84
яблоко	100	33,61	9-88
Итого			60-20
Завтрак (11-18 лет)	Выход		Цена
Сыр голландский	20	72	9-80
Биточки рыбные	100	113,33	15-44
Рис отварной	180	225,9	10-07
Кофейный напиток	200	155,2	11-86
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
мандарин	200	64,78	15-20
Итого			68-82
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	60	55,68	3-34
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	9-99
Плов из говядины	250	446,1	49-40
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-64
Итого			73-27
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	100	92,8	5-64
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	9-99
Плов из говядины	250	446,1	49-40
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-05
мандарин	200	64,78	15-90
Итого			93-88
Полдник (6-10 лет)			
Печенье к кофе	20 (1шт)	94,8	2-52
снежок	200	105	19-64
Итого			22-16
Дополнительно			
Печенье к кофе	20 (1шт)	94,8	2-52
Компот из изюма	200	113	4-90

Шеф повар _____

Ильюшкова Н.В.