

Утверждаю  
 Директор МАОУ «Школа № 17»  
 Цит С.З.



*Меню на «28» января 2025 год*

<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Котлета рыбная из горбуши	90	111,4	39-38
Картофельное пюре	150	168,45	9-82
Кофейный напиток	200	155,2	10-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	5-20
<b>Итого</b>			<b>65-30</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Масло сливочное	10	66	7-78
Котлета рыбная из горбуши	100	123,3	45-11
Картофельное пюре	180	164,7	11-78
Кофейный напиток	200	155,2	10-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-93
<b>Итого</b>			<b>74-72</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	60	55,68	4-11
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	12-96
Плов из говядины	250	446,1	57-18
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	6-07
<b>Итого</b>			<b>84-24</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Салат из свеклы	100	92,8	6-85
Рассольник домашний со сметаной	255	107,25	12-96
Плов из говядины	250	446,1	57-18
Компот из изюма	200	113	3-92
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-67
<b>Итого</b>			<b>89-58</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Печенье полоска	15 (1 шт)	58,8	1-90
Сок фруктовый	200	104	12-83
<b>Итого</b>			<b>14-73</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
Печенье полоска	15 (1 шт)	58,8	1-90
Сок фруктовый	200	104	12-83
<b>Итого</b>			<b>14-73</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье полоска	15 (1 шт)	58,8	1-90
Компот из изюма	200	113	3-92

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.