

Утверждаю

И.о. Директора МАОУ «Школа № 17»

Войтешенок С.В.

(Ф.И.О.)



Меню на « 28 » февраля 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	47-47
макароны отварные	150	168,45	6-22
чай с сахаром	200	63	1-59
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-26
Итого			58-54
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
гуляш из говядины	50/75	240	47-47
макароны отварные	180	202,1	7-46
чай с сахаром	200	63	1-59
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			63-05
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	60	77,4	3-54
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-58
шницель рыбный	100	145	24-47
картофельное пюре	150	137	8-26
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-34
апельсин	240	77,14	23-76
Итого			79-82
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	100	119	5-90
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-58
шницель рыбный	100	145	24-47
картофельное пюре	180	164,7	9-91
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-16
апельсин	240	77,14	23-76
Итого			84-65
Полдник (6-11 лет)			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
молоко кипяченое	200	100	14-28
Итого			17-83
Полдник (12-18 лет)			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	100	14-28
Итого			17-83
дополнительно			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
Чай с сахаром	200	63	1-59

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.