

Утверждаю

Директора МАОУ «Школа № 17»

Цит С.З.

(Ф.И.О.)



Меню на « 29 » января 2025 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
Запеканка из творога с повидлом	170	370	49-42
Чай с молоком	200	81	5-43
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-47
<b>Итого</b>			<b>58-32</b>
<b>Завтрак (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	220	370	64-92
Чай с молоком	200	81	5-43
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-47
<b>Итого</b>			<b>73-82</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	4-07
Суп с рыбными консервами	250/25	179	20-04
Котлета из цыпленка	90	223,5	30-14
Макароны отварные	150	168,45	7-24
Компот из кураги	200	113	6-97
Хлеб ржано-пшеничный	40/40	150,3	6-94
<b>Итого</b>			<b>73-93</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	6-79
Суп с рыбными консервами	250/25	179	20-04
Котлета из цыпленка	100	388	33-44
Макароны отварные	180	202,1	8-69
Компот из кураги	200	113	6-97
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	10-40
<b>Итого</b>			<b>84-86</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	16-58
<b>Итого</b>			<b>19-73</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-15
Молоко кипяченое	200	104	16-58
<b>Итого</b>			<b>19-73</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-15
Компот из кураги	200	113	6-97

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.