

Утверждаю  
 Директор МАОУ Школа № 17  
 Власова Г.К.



Меню на « 29 » ноября 2023 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-10 лет)</b>			
гуляш из говядины	50/75	240	43-71
макароньы отварные	150	168,45	5-81
чай с сахаром	200	63	1-59
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-22
<b>Итого</b>			<b>54-33</b>
<b>Завтрак (11-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	43-71
макароньы отварные	180	202,1	6-97
чай с сахаром	200	63	1-59
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
<b>Итого</b>			<b>58-72</b>
<b>Обед (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-51
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-08
шницель рыбный	100	145	21-52
картофельное пюре	150	137	6-69
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-25
банан	230	286,62	20-98
<b>Итого</b>			<b>71-90</b>
<b>Обед (11-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	5-85
Суп крестьянский со сметаной	250	121,13	7-08
шницель рыбный	100	145	21-52
картофельное пюре	180	164,7	8-02
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-06
банан	230	286,62	20-98
<b>Итого</b>			<b>76-38</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
Печенье пекарево	25 (1шт)	94,08	3-15
молоко кипяченое	200	100	11-84
<b>Итого</b>			<b>14-99</b>
<b>Полдник (11-18)</b>			
Печенье пекарево	50 (2шт)	188,16	6-30
Молоко кипяченое	200	100	11-84
<b>Итого</b>			<b>18-14</b>
<b>дополнительно</b>			
Печенье пекарево	25 (1шт)	94,08	3-15
Компот из сухофруктов	200	113	4-87

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.