


Утверждаю  
 Директора МАОУ Школа № 17  
 Цит\_С.З. \_\_\_\_\_  
 (Ф.И.О)

Меню на « 30 » сентября 2024 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>	160/5	317,65	42-45
Омлет натуральный с маслом	200/7	63	3-02
Чай с лимоном	20/30	102,8	4-15
Хлеб ржано-пшеничный			
<b>Итого</b>			<b>49-62</b>
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Завтрак (12-18)</b>	190/10	384,55	42-45
Омлет натуральный с маслом	200/7	63	3-02
Чай с лимоном	30/50	176,25	6-64
Хлеб ржано-пшеничный			
<b>Итого</b>			<b>52-11</b>
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Обед (6-11лет)</b>	250	125,75	6-62
Суп лапша домашняя на курином бульоне	100	117,3	31-94
Котлета из цыпленка	150	137	9-37
Картофельное пюре	200	104	15-11
Сок фруктовый	30/40	130,05	5-81
Хлеб ржано-пшеничный	200	67,35	34-23
яблоко			
<b>Итого</b>			<b>103-08</b>
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	250	125,75	6-62
Суп лапша домашняя на курином бульоне	100	117,3	31-94
Котлета из цыпленка	180	164,7	11-24
Картофельное пюре	200	104	15-11
Сок фруктовый	50/70	263	11-62
Хлеб ржано-пшеничный	200	67,35	34-23
яблоко			
<b>Итого</b>			<b>110-76</b>
	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>	18(1шт)	116,4	3-71
Вафли сливочные	200	104	17-22
Молоко кипяченое			
<b>Итого</b>			<b>20-93</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
<b>Итого</b>			
<b>Дополнительно</b>	18 (1шт)	116,4	3-71
Вафли сливочные	200/7	63	3-02
Чай с лимоном	20		24-00
шоколад			

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.