

Утверждаю  
 Директора МАОУ Школа № 17  
 Цит С.З.  
 (Ф.И.О)



Меню на « 10 » января 2025 год

<b>Завтрак (6-11лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	170	370	49-50
Чай с молоком	200	81	5-58
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-47
<b>Итого</b>			<b>58-95</b>
<b>Завтрак (12-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	220	370	65-03
Чай с молоком	200	81	5-58
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-47
<b>Итого</b>			<b>74-08</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-89
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	6-31
Котлета из цыпленка	100	388	31-52
Картофельное пюре	150	137	9-82
Компот из кураги	200	113	6-97
Хлеб ржано-пшеничный	40/40	150,3	6-64
<b>Итого</b>			<b>65-44</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	6-49
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	6-31
Котлета из цыпленка	100	388	31-52
Картофельное пюре	180	164,7	11-78
Компот из кураги	200	113	6-97
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-96
<b>Итого</b>			<b>73-47</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Печенье полоска	35 (3шт)	137,2	4-44
Сок фруктовый	200	104	12-83
<b>Итого</b>			<b>17-27</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Печенье полоска	35 (3шт)	137,2	4-44
Сок фруктовый	200	104	12-83
<b>Итого</b>			<b>17-27</b>
<b>Дополнительно</b>			
Печенье полоска	35 (3шт)	116,4	4-44
Компот из кураги	200	113	6-97

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.