


Утверждаю  
 И.о. директора МАОУ Школа № 17  
 Войтешонок С.В.  
 (Ф.И.О.)



Меню на « 21 » февраля 2024 год

<b>Завтрак (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>	<b>к/кал</b>	<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	170	370	50-92
Кофейный напиток	200	155,2	12-09
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-26
<b>Итого</b>			<b>66-27</b>
<b>Завтрак (11-18 )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Запеканка из творога с повидлом	220	493,3	66-98
Кофейный напиток	200	155,2	12-09
Хлеб пшеничный	40	92,4	3-26
<b>Итого</b>			<b>82-33</b>
<b>Обед (6-10 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-54
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	6-89
Котлета из цыпленка	100	388	35-65
Картофельное пюре	150	137	8-26
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	40/40	150,3	6-52
<b>Итого</b>			<b>69-20</b>
<b>Обед (11-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	5-90
Суп из овощей со сметаной	255	122,96	6-89
Котлета из цыпленка	100	388	35-65
Картофельное пюре	180	164,7	9-91
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-79
<b>Итого</b>			<b>76-48</b>
<b>Полдник (6-10 лет)</b>			
пряник	40 (1шт)	156,8	4-83
Молоко кипяченое	200	104	14-28
апельсин	220	72,26	21-78
<b>Итого</b>			<b>40-89</b>
<b>Полдник (11-18 лет)</b>			
пряник	40 (1шт)	156,8	4-83
Молоко кипяченое	200	104	14-28
апельсин	220	72,26	21-78
<b>Итого</b>			<b>40-89</b>
<b>Дополнительно</b>			
пряник	40 (1шт)	156,8	4-83
Компот из свежих яблок	200	113	8-34

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.