


Утверждаю
И.о. Директор МАОУ Школа № 17
Войтешонск С.В.



Меню на « 22 » февраля 2024 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский	15	54	7-35
Биточки рыбные	100	113,33	17-31
Макаронны отварные	150	168,45	6-22
какао с молоком	200	118,6	10-25
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-90
Итого			46-03
Завтрак (11-18 лет)	Выход		Цена
Масло сливочное	10	66	4-28
Биточки рыбные	100	113,33	17-31
Макаронны отварные	180	202,1	7-46
Какао с молоком	200	118,6	10-25
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			45-83
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	13-43
Плов из говядины	250	446,1	54-32
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-71
Итого			78-36
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	13-48
Плов из говядины	250	446,1	54-32
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-16
Итого			80-86
Полдник (6-10 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
Итого			23-93
Полдник (11-18 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
Итого			23-93
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Компот из изюма	200	113	4-90

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.