

Утверждаю

И.о. Директора МАОУ Школа № 17

Войтешонок С.В.

(Ф.И.О.)

Меню на « 26 » февраля 2024 год



| Завтрак (6-11 лет) | | | |
|---------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| | Выход | к/кал | Цена |
| Омлет натуральный с маслом | 160/5 | 317,65 | 45-39 |
| Какао с молоком | 200 | 155,2 | 10-03 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 20/30 | 102,8 | 4-08 |
| | | | |
| Итого | | | 59-50 |
| | | | |
| Завтрак (12-18) | | | |
| | Выход | | Цена |
| Омлет натуральный с маслом | 160/5 | 317,65 | 45-39 |
| Какао с молоком | 200 | 155,2 | 10-03 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30/50 | 176,25 | 6-53 |
| | | | |
| Итого | | | 61-95 |
| | | | |
| Обед (6-11лет) | | | |
| | Выход | | Цена |
| Суп лапша домашняя на курином бульоне | 250 | 125,75 | 4-85 |
| Котлета из цыпленка | 100 | 117,3 | 35-65 |
| Каша вязкая перловая | 150 | 135 | 3-19 |
| Сок фруктовый | 200 | 105,5 | 19-40 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 30/40 | 130,05 | 5-71 |
| Итого | | | 68-80 |
| | | | |
| Обед (12-18 лет) | | | |
| | Выход | | Цена |
| Суп лапша домашняя на курином бульоне | 255 | 125,75 | 4-85 |
| Котлета из цыпленка | 100 | 117,3 | 35-65 |
| Каша вязкая перловая | 180 | 180 | 3-83 |
| Сок фруктовый | 200 | 105,5 | 19-40 |
| Хлеб ржано-пшеничный | 50/70 | 263 | 9-79 |
| Итого | | | 73-52 |
| | | | |
| Полдник (6-11 лет) | | | |
| пряник | 40 (1шт) | 156,8 | 4-83 |
| Молоко кипяченое | 200 | 104 | 13-81 |
| | | | |
| Итого | | | 18-64 |
| | | | |
| Полдник (12-18 лет) | | | |
| пряник | 40 (1шт) | 156,8 | 4-83 |
| Молоко кипяченое | 200 | 104 | 13-81 |
| | | | |
| Итого | | | 18-64 |
| | | | |
| Дополнительно | | | |
| пряник | 40 (1шт) | 156,8 | 4-83 |
| Чай с сахаром | 200 | 61,62 | 1-59 |
| | | | |

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.