


Утверждаю: КРАСНОЯРСКАЯ ОБЛАСТЬ
 И.о. Директора МАОУ Школа № 17
 Войтеценок С.В.
 (ФИО) ДОКУМЕНТ № _____



Меню на «07» марта 2024 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Котлета рубленая из говядины	80	183,09	30-00
Макароны отварные	150	168,45	6-22
Чай с лимоном	200	63	3-04
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-89
Итого			44-15
Завтрак (11-18 лет)	Выход		Цена
Котлета рубленая из говядины	100	228,8	37-56
Макароны отварные	180	202,1	7-46
хлеб ржано- пшеничный	30/40	230	5-71
Итого			53-77
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Зеленый горошек	60	24	16-92
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	7-55
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-14
Рис отварной	150	202,4	9-16
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			71-64
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Зеленый горошек	100	24	28-15
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	7-55
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-14
Рис отварной	180	225,9	11-02
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	50/50	237	8-16
Итого			86-36
Полдник (6-10 лет)	Выход		Цена
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
яблоко	170	57,25	23-84
Итого			41-40
Полдник (11-18 лет)	Выход		Цена
Вафли сливочные	18(1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
яблоко	170	57,25	23-84
Итого			41-40
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Чай с лимоном	200	63	3-04

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.