

Утверждаю
И.о.Директора/МАОУ Школа № 17
Войтешенок С.В.
(Ф.И.О.)



Меню на « 08 » мая 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	48-50
макароны отварные	150	168,45	7-13
чай с лимоном	200	63	2-95
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-26
апельсин	220	71,26	21-78
Итого			83-62
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
гуляш из говядины	50/75	240	48-50
макароны отварные	180	202,1	8-55
чай с лимоном	200	63	2-95
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
апельсин	220	71,26	21-78
Итого			88-31
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	60	77,4	3-53
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-69
шницель рыбный	100	145	25-33
картофельное пюре	150	137	9-53
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-34
апельсин	220	71,26	21-78
Итого			80-79
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Маринад овощной	100	119	5-88
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-69
шницель рыбный	100	145	25-33
картофельное пюре	180	164,7	11-44
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-16
апельсин	220	71,26	21-78
Итого			85-97
Полдник (6-11 лет)			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
молоко кипяченое	200	100	14-28
Итого			17-83
Полдник (12-18 лет)			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	100	14-28
Итого			17-83
дополнительно			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
Чай с лимоном	200	63	2-95

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.