


Утверждаю
 Директор МАОУ Школа № 17
 Власова Г.К.
 (Ф.И.О.)



Меню на « 08 » ноября 2023год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский	15	54	7-37
Биточки рыбные	100	113,33	15-17
Макароны отварные	150	168,45	5-81
Кофейный напиток	200	155,2	10-93
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-84
Итого			44-12
Завтрак (11-18 лет)	Выход		Цена
Масло сливочное	10	66	4-28
Биточки рыбные	100	113,33	15-17
Макароны отварные	180	202,1	6-97
Кофейный напиток	200	155,2	10-93
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-45
Итого			43-80
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	60	55,68	2-01
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	12-65
Плов из говядины	250	446,1	49-40
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-64
Итого			74-60
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	100	92,8	3-34
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	12-65
Плов из говядины	250	446,1	49-40
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-05
Итого			78-34
Полдник (6-10 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Сок яблочный	200	104	18-37
Итого			22-12
Полдник (11-18 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Сок яблочный	200	104	18-37
яблоко	120	40-29	11-86
Итого			33-98
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Компот из изюма	200	113	4-90

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.