


Утверждаю
И.о. Директора МАОУ «Школа № 17»
Стальмакова Л.В.
(Ф.И.О.)



Меню на «09» февраля 2024 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Тефтели из говядины с соусом	60/50	143,6	23-28
Капуста тушеная	150	113	11-09
Какао с молоком	200	118,6	10-44
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-89
Итого			49-70
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Тефтели из говядины с соусом	60/50	143,6	23-28
Капуста тушеная	180	135	13-30
Какао с молоком	200	118,6	10-44
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			53-55
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	13-04
Шницель рыбный	100	145	24-01
Картофельное пюре	150	137	8-26
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			60-18
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Кукуруза консервированная	100	99,3	28-25
Рассольник петербургский со сметаной	265	107,25	13-04
Шницель рыбный	100	145	24-01
Картофельное пюре	180	164,7	9-91
Компот из свежих яблок	200	113	8-34
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-79
Итого			93-34
Полдник (6-10 лет)	выход		цена
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	14-28
Итого			18-03
Полдник (11-18 лет)	выход		цена
Вафли сливочные	18 (1 шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	14-28
Итого			18-03
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Компот из свежих яблок	200	113	8-34

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.