

Утверждаю  
И.о директора МАОУ Школа № 17  
Войтешенок С.В. ДП  
(Ф.И.О.)



Меню на « 14 » мая 2024 год

	Выход	к/кал	Цена
<b>Завтрак (6-11 лет)</b>			
Сыр голландский	15	54	9-56
Биточки рыбные	100	113,33	17-31
Макароны отварные	150	168,45	7-13
Кофейный напиток	200	155,2	10-61
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-90
<b>Итого</b>			<b>49-51</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>			
Масло сливочное	10	66	6-00
Биточки рыбные	100	113,33	17-31
Макароны отварные	180	202,1	8-55
Кофейный напиток	200	155,2	10-61
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
<b>Итого</b>			<b>49-00</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>			
Салат из свеклы	60	55,68	2-27
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	12-28
Плов из говядины	250	446,1	54-32
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-71
яблоко	130	43,69	18-23
<b>Итого</b>			<b>97-50</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>			
Салат из свеклы	100	92,8	3-78
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	12-28
Плов из говядины	250	446,1	54-32
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-16
яблоко	200	67,22	28-05
<b>Итого</b>			<b>111-28</b>
<b>Полдник (6-11лет)</b>			
Вафли сливочные	18 (1 шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
<b>Итого</b>			<b>23-93</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Вафли сливочные	18(1 шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
<b>Итого</b>			<b>23-93</b>
<b>Дополнительно</b>			
Вафли сливочные	18 (1 шт)	116,4	3-75
Компот из сухофруктов	200	113	4-69

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.