


Утверждаю
 Директор МАОУ Школа № 17
 Войтешонок С.В.
 (Ф.И.О.)



Меню на « 18 » марта 2024 год

Завтрак (6-11 лет)			
	Выход	к/кал	Цена
Яйцо вареное	40	62,8	12-00
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	19-94
Какао с молоком	200	118,6	10-03
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	109,8	4-08
Итого			46-05
Завтрак (12-18)			
	Выход		Цена
Яйцо вареное	40	62,8	12-00
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	19-94
Какао с молоком	200	118,6	10-03
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-08
яблоко	170	57,25	23-84
Итого			69-89
Обед (6-11 лет)			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	5-89
Цыплята отварные	100	109,5	42-80
Капуста тушеная	150	111,65	11-99
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-71
Итого			85-79
Обед (12-18 лет)			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	5-89
Цыплята отварные	100	109,5	42-80
Капуста тушеная	180	117,3	14-39
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	303,5	11-42
яблоко	170	57,25	23-84
Итого			117-74
Полдник (6-11 лет)			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	104	13-81
Итого			17-36
Полдник (12-18 лет)			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
молоко кипяченое	200	104	13-81
Итого			17-36
Дополнительно			
Печенье полоска	25 (2шт)	94,28	3-55
Чай с сахаром	200	63	1-59

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.