

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



Меню на « 22 » мая 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
гуляш из говядины	50/75	240	48-50
Каша вязкая перловая	150	135	4-10
чай с сахаром	200	63	1-50
Хлеб пшеничный	40	69,3	3-26
<b>Итого</b>			<b>57-36</b>
<b>Завтрак (12-18 лет )</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
гуляш из говядины	50/75	240	48-50
Каша вязкая перловая	180	180	4-92
чай с сахаром	200	63	1-50
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
<b>Итого</b>			<b>61-45</b>
<b>Обед (6-11 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	60	77,4	3-53
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-90
шницель рыбный	100	145	25-33
картофельное пюре	150	137	9-53
Компот из кураги	200	113	9-76
Хлеб ржано-пшеничный	40/50	181	7-34
яблоко	220	73,40	30-86
<b>Итого</b>			<b>95-25</b>
<b>Обед (12-18 лет)</b>	<b>Выход</b>		<b>Цена</b>
Маринад овощной	100	119	5-88
Суп крестьянский со сметаной	255	121,13	8-90
шницель рыбный	100	145	25-33
картофельное пюре	180	164,7	11-44
Компот из кураги	200	113	9-76
Хлеб ржано-пшеничный	30/70	222,45	8-16
яблоко	220	73,4	30-76
<b>Итого</b>			<b>100-33</b>
<b>Полдник (6-11 лет)</b>			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
молоко кипяченое	200	100	14-28
апельсин	200	64,78	19-80
<b>Итого</b>			<b>37-63</b>
<b>Полдник (12-18 лет)</b>			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
Молоко кипяченое	200	100	14-28
апельсин	200	64,78	19-80
<b>Итого</b>			<b>37-63</b>
<b>дополнительно</b>			
Печенье полоска	25 (1шт)	94,28	3-55
Чай с сахаром	200	63	1-50

Шеф повар

*h*

Ильюшкова Н.В.