

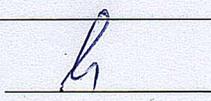
Утверждаю
 Директор МАОУ Школа № 17
 Власова Г.К.
 (Ф.И.О.)



Меню на « 23 » января 2024 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Сыр голландский	15	54	7-35
Биточки рыбные	100	113,33	15-19
Макароны отварные	150	168,45	5-81
Чай с молоком	200	81	4-97
Хлеб ржано-пшеничный	30/30	130,05	4-90
Итого			38-22
Завтрак (11-18 лет)	Выход		Цена
Масло сливочное	10	66	4-28
Биточки рыбные	100	113,33	15-19
Макароны отварные	180	202,1	6-97
Чай с молоком	200	81	4-97
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			37-94
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	60	55,68	2-26
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	13-57
Плов из говядины	250	446,1	53-45
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-71
Итого			79-89
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	100	92,8	3-76
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	13-57
Плов из говядины	250	446,1	53-45
Компот из изюма	200	113	4-90
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-16
Итого			83-84
Полдник (6-10 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Снежок	200	104	20-39
Итого			24-14
Полдник (11-18 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Снежок	200	104	20-39
Итого			24-14
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Компот из изюма	200	113	4-90

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.