


Утверждаю
 И,о директора МАОУ Школа № 17
 Войтешонок С.В.
 (Ф.И.О.)



Меню на «23» апреля 2024 год

Завтрак (6-11 лет)	Выход	к/кал	Цена
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
Итого			49-51
Завтрак (12-18 лет)	Выход		Цена
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
Итого			49-00
Обед (6-11 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	60	55,68	2-27
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	12-13
Плов из говядины	250	446,1	54-32
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-71
Итого			79-12
Обед (12-18 лет)	Выход		Цена
Салат из свеклы	100	92,8	3-78
Рассольник домашний со сметаной	255	114,5	12-13
Плов из говядины	250	446,1	54-32
Компот из сухофруктов	200	113	4-69
Хлеб ржано-пшеничный	40/60	219,1	8-16
Итого			83-08
Полдник (6-11лет)			
Вафли сливочные	18 (1 шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
Итого			23-93
Полдник (12-18 лет)			
Вафли сливочные	18(1 шт)	116,4	3-75
кефир	200	104	20-18
Итого			23-93
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1 шт)	116,4	3-75
Компот из сухофруктов	200	113	4-69

Шеф повар



Ильюшкова Н.В.