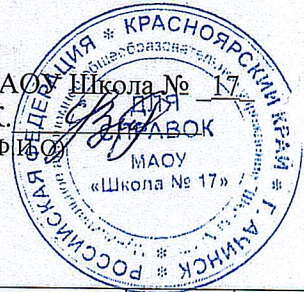


Утверждаю
 Директор МАОУ Школа № 17
 Власова Г.К.
 (Ф.И.О.)



Меню на « 29 » января 2024 год

Завтрак (6-10 лет)			
	Выход	к/кал	Цена
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	45-99
Какао с молоком	200	155,2	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	102,8	4-08
яблоко	150	50,41	14-82
Итого			75-11
Завтрак (11-18)			
	Выход		Цена
Омлет натуральный с маслом	160/5	317,65	45-99
Какао с молоком	200	155,2	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			62-74
Обед (6-10 лет)			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	125,75	5-02
Котлета из цыпленка	100	117,3	35-37
Картофельное пюре	150	137	8-21
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	130,05	5-71
Итого			73-71
Обед (11-18 лет)			
	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	125,75	5-02
Котлета из цыпленка	100	117,3	35-37
Картофельное пюре	180	164,7	9-85
Сок фруктовый	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	50/70	263	9-79
Итого			79-43
Полдник (6-10 лет)			
Вафли сливочное	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
яблоко	150	50,41	14-82
Итого			32-38
Полдник (11-18 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
яблоко	150	50-41	14-82
Итого			32-28
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Чай с сахаром	200	61,62	1-59

Шеф повар

Ильюшкова Н.В.