

Утверждаю
И.о. директора МАОУ Школа № 17
Войтешонок С.В.



Меню на « 19 » февраля 2024 год

Завтрак (6-10 лет)	Выход	к/кал	Цена
Яйцо вареное	40	62,8	12-00
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	17-36
Какао с молоком	200	118,6	10-22
Хлеб ржано-пшеничный	20/30	109,8	4-08
Итого			43-66
Завтрак (11-18)	Выход		Цена
Яйцо вареное	40	62,8	12-00
Каша пшеничная молочная с маслом	265	388,5	17-36
Какао с молоком	200	118,6	10-22
Хлеб пшеничный	50	109,8	4-08
Итого			43-66
Обед (6-10 лет)	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	4-85
Цыплята отварные	100	109,5	42-80
Капуста тушеная	150	111,65	11-09
Сок яблочный	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	30/40	230	5-71
Итого			83-85
Обед (11-18 лет)	Выход		Цена
Суп лапша домашняя на курином бульоне	250	115,75	4-85
Цыплята отварные	100	109,5	42-80
Капуста тушеная	180	117,3	13-30
Сок яблочный	200	105,5	19-40
Хлеб ржано-пшеничный	70/70	303,5	11-42
Итого			91-77
Полдник (6-10 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
апельсин	220	72,26	21-78
Итого			39-34
Полдник (11-18 лет)			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Молоко кипяченое	200	104	13-81
апельсин	220	72,26	21-78
Итого			39-34
Дополнительно			
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
Чай с сахаром	200	63	1-59

Шеф повар

h

Ильюшкова Н.В.