


Утверждаю
И.о Директора МАОУ Школа № 17
Войтешонок, С.В.
(ФИО)



Меню на «20» февраля 2024 год

Завтрак (6-10 лет)			
	Выход	к/кал	Цена
Котлета рубленая из говядины	80	183,09	29-76
Макароны отварные	150	168,45	5-81
Чай с сахаром	200	63	1-59
Хлеб ржано-пшеничный	20/40	132,9	4-89
Итого			42-05
Завтрак (11-18 лет)			
	Выход		Цена
Котлета рубленая из говядина	100	228,8	37-27
Макароны отварные	180	202,1	6-97
Чай с сахаром	200	63	1-59
хлеб ржано- пшеничный	30/40	230	5-71
Итого			51-54
Обед (6-10 лет)			
	Выход		Цена
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	7-47
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-12
Рис отварной	150	202,4	9-16
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	30/50	176,25	6-53
Итого			51-15
Обед (11-18 лет)			
	Выход		Цена
Щи из свежей капусты со сметаной	255	84,7	7-47
Рыба тушеная с овощами	75/75	138,75	23-12
Рис отварной	180	225,9	11-02
Компот из сухофруктов	200	113	4-87
Хлеб ржано-пшеничный	50/50	237	8-16
Итого			54-64
Полдник (6-10 лет)			
	Выход		Цена
Вафли сливочные	18 (1шт)	116,4	3-75
снежок	200	104	20-39
Итого			24-14
Полдник (11-18 лет)			
	Выход		Цена
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
Чай с сахаром	200	63	1-59

Шеф повар



Ильющкова Н.В.