



«Утверждаю»
И.И. Гоголева И.В.



«Согласовано»
Директор МАОУ СОШ № 12
Луценко Г.В.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

МЕНЮ для детей 12-17 лет

Столовая школы № 12

на 28 ноября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,28	0,59	1,04	5,89	9-79
Плов из говядины	35.110	7,09	7,98	22,30	289,56	57-46
Компот из свежих яблок	200	0,36	0,64	33,16	127,45	9-75
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	77,90	3-00
Итого:					500,80	80-00

Рассольник «Ленинградский» с говядиной	8.250.10	8,01	9,48	14,32	194,32	28-37
Котлета по-хлыновски с соусом	60.30	17,25	12,65	9,50	147,23	46-94
Каша гречневая	150	3,75	6,15	32,00	177,50	14-47
Компот из кураги	200	1,04	-	0,06	30,16	13-82
Хлеб в/с витаминизированный	60	4,7	0,97	29,11	146,79	6-00
Итого:					696,00	109-60

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М Е Н Ю для детей 7-12 лет

Столовая школы № 12

на 28 ноября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,28	0,59	1,04	5,89	9-79
Плов из говядины	40.125	8,10	9,12	25,49	289,56	66-01
Компот из свежих яблок	200	0,36	0,64	33,16	127,45	9-75
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Корж молочный	75	3,6	6,38	36,3	216,00	20-00
Сок в пачке	200	3,38	2,91	28,48	147,92	21-45
Итого:					825,72	130-00

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М Е Н Ю для детей 7-11 лет

Столовая школы № 12

на 28 ноября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,28	0,59	1,04	5,89	9-79
Плов из говядины	40.125	8,10	9,12	25,49	289,56	66-01
Компот из свежих яблок	200	0,36	0,64	33,16	127,45	9-75
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Корж молочный	75	3,6	6,38	36,3	216,00	20-00
Сок в пачке	200	3,38	2,91	28,48	147,92	21-45
Итого:					825,72	130-00

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М Е Н Ю для детей 12-14 лет

на 28 ноября 2022 г.

Столовая школы № 12

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Плов из мяса	47.141	12,58	10,49	28,65	312,59	44-96
Чай с сахаром	200	0,2	-	15,00	58,00	2-04
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Итого:					409,49	50-00

Экспресс-завтрак

Печенье «Медовое»	30	1,95	6,93	14,22	88,20	10-00
Чай с сахаром	202	0,18	-	15,55	58,45	2-40
Итого:					146,65	12-40

Свободные блюда

Салат «Печеночный»	100				39-35	
Салат «Полоньинский»	100				17-55	
Рассольник «Ленинградский» с говядиной	10.250.10				33-15	
Горбуша запеченная по-боярски	160				97-55	
Котлета Домашняя с соусом	80.50				57-20	
Перец, фаршированный с соусом	100.50				58-65	
Бифштекс по-казачьи	125				124-30	
Плов из говядины	50.200				85-10	
Гуляш из говядины	50.75				74-10	
Окорочка жаренные	100				40-50	
Картофельное пюре	150				18-30	
Капуста, тушенная с перцем	150				17-55	
Рис отварной	150				15-60	
Компот из яблок	200				9-75	
Соус красный основной	50				1-95	
Масло сливочное	5				6-25	
Чай с сахаром с лимоном	200.7				5-20	
Чай пакетированный с лимоном	200.7				7-95	
Хлеб в/с с микронутриентами	30				3-00	

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____