



«Утверждаю»

ИП Додолева И.В.А.



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12

Лавренко Т.В.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ



Столовая школы № 12

19 октября 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Котлета, рубленая из птицы, запеченная с соусом	90.50	10,23	11,59	12,35	220,30	47-92
Макароны отварные	150	5,40	0,46	44,04	230,04	9-42
Сок	200	3,38	2,91	28,48	147,92	22-72
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Яблоко сезонное	140	1,36	0,61	1,75	80,46	24-64
<b>ИТОГО:</b>					<b>737,07</b>	<b>107-70</b>

Суп картофельный с горохом, с говядиной	20.250	5,30	5,68	18,30	190,30	39-83
Жаркое по-домашнему	50.150	14,70	15,30	26,50	385,40	84-65
Напиток лимонный	200	0,46	0,11	15,26	93,00	7-92
Хлеб в/с	60	3,00	0,90	25,02	116,05	6-00
<b>Итого:</b>					<b>784,75</b>	<b>138-40</b>

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Калькулятор: \_\_\_\_\_

Соц. педагог: \_\_\_\_\_

Мед. работник: \_\_\_\_\_



«Согласовано»  
Директор МАОУ СОШ № 12  
Людмила Т.В.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА**  
**МЕНЮ для детей 12-17 лет**

Столовая школы № 12

на 19 октября 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Котлета, рубленая из птицы, запеченная с соусом	84,50	9,55	10,20	11,45	189,00	44-86
Макаронны отварные	150	5,40	0,46	44,04	230,04	9-42
Сок	200	3,38	2,91	28,48	147,92	22-72
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
<b>ИТОГО:</b>					<b>625,31</b>	<b>80-00</b>

**Экспресс - завтрак**

Пицца школьная	90	14,40	18,36	22,50	315,00	38-00
Чай с сахаром	190	0,195	-	14,59	57,55	2-10
<b>Итого:</b>					<b>372,55</b>	<b>40-10</b>

**Свободные блюда**

Салат из фунчозы				100		28-20
Салат из свежих овощей с маслом				100		19-70
Салат «Отрада»				100		57-80
Суп картофельный с горохом, с говядиной				20.250.10		39-85
Горбуша, запеченная по-бойрски				160		91-90
Бедро жаренное				100		59-50
Окорочка фаршированные				100		36-30
Котлета «Домашняя»				80.50		51-55
Гуляш из говядины				50.75		72-00
Эскалоп из свинины в панировке				100		71-20
Грудка куриная, запеченная «под шубой» с помидорами				75.75		92-80
Картофельное шоре				150		19-40
Капуста тушеная				150		17-35
Рис отварной				150		16-45
Соус красный основной				50		1-55
Компот из вишни				200		16-20
Чай с сахаром с лимоном				200.7		5-20
Чай пакетированный с лимоном				200.7		7-95
Хлеб в/с с микроэлементами				30		3-00

Зав. производством: \_\_\_\_\_  
 Калькулятор: \_\_\_\_\_  
 Соц. педагог: \_\_\_\_\_  
 Мед. работник: \_\_\_\_\_