



«Утверждаю»
И.П. Гоголева И.В.



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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
М Е Н Ю

Столовая школы № 12

на 12 октября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,28	0,59	1,04	5,89	6-12
Гречка по-купечески из говядины	40.120	12,02	13,45	28,64	380,23	68-69
Чай с сахаром	200	0,20	-	15,00	58,00	2-19
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					502,47	80-00

Суп с домашней лапшой, с мясными фрикадельками	20.250	9,88	13,24	16,59	205,65	33-20
Горбуша, тушенная с овощами	60.60	10,03	8,32	7,45	180,54	41-40
Картофельное пюре	150	3,12	5,39	19,58	140,54	17-43
Напиток из шиповника	200	0,31	0,14	23,93	93,61	11-57
Хлеб в/с	60	2,00	0,60	16,20	77,8	6-00
Итого:					698,14	109-60

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М Е Н Ю для детей 7-11 лет

Столовая школы № 12

на 12 октября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,28	0,59	1,04	5,89	6-12
Гречка по-купечески из говядины	40.120	12,02	13,45	28,64	380,23	68-69
Чай с сахаром	200	0,20	-	15,00	58,00	2-19
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					502,47	80-00

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____



«Утверждаю»
И.В. Гоголева И.В.

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

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

на 12 октября 2022 г.

Столовая школы № 12

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Гречка по-купечески из свинины	45.135	15,65	16,12	33,48	390,26	44-81
Чай с сахаром	200	0,20	-	15,00	58,00	2-19
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					506,61	50-00

Экспресс - завтрак

Ватрушка с повидлом	50	2,90	2,45	22,05	133,30	10-00
Чай с сахаром	202	0,15	-	1526	58,41	2-40
Итого:					191,71	12-40

Свободные блюда

Винегрет овощной	100	14-20
Салат «Юлькин»	100	43-20
Сельдь с картофелем и луком	30.50.5.5	32-70
Суп с домашней лапшой с мясными фрикадельками	10.250	18-80
Горбуша, запеченная по-боярски	160	90-30
Минтай жаренный	100	35-20
Печень по-строгановски	75.50	47-10
Грудка, запеченная «под шубой» с помидорами	75.75	70-80
Котлета «Домашняя» с соусом	80.50	57-10
Гуляш из говядины	50.75	68-65
Ножка куриная, фаршированная	100	51-80
Картофельное пюре	150	17-45
Капуста, тушенная с перцем	150	14-65
Рис отварной	150	15-30
Компот вишневый	200	11-10
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: _____