



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12

Липецк В. 


ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

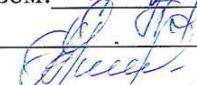
МЕНЮ для детей 7-11 лет

Столовая школы № 12

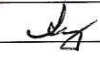
на 13 октября 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл.	Цена
Жаркое по-домашнему из говядины	50,150	16,17	18,03	27,27	340,64	84-06
Компот из сухофруктов	200	1,88	5,64	20,54	142,00	5-64
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Булочка «Российская»	60	2,58	3,06	21,84	125,40	15-00
Итого:					666,39	107-70

Зав. производством: 

Калькулятор: 

Соц.педагог: 

Мед.работник: 



Составлено»
Директор МАОУ СОШ № 12
Гоголева Т.В.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА МЕНЮ

Столовая школы № 12

13 октября 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Жаркое по-домашнему из говядины	50.150	16,17	18,03	27,27	340,64	84-06
Компот из сухофруктов	200	1,88	5,64	20,54	142,00	5-64
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Булочка «Российская»	60	2,58	3,06	21,84	125,40	15-00
Итого:					666,39	107-70

Салат из свежей капусты	80	2,90	0,16	21,25	18,42	8-11
Рассольник «Ленинградский» с говядиной	23.250.10	8,99	12,03	12,95	235,30	48-16
Котлеты домашние с соусом	80.50	12,03	10,20	14,31	245,65	56-95
Каша гречневая, рассыпчатая	150	4,46	7,92	38,40	239,40	12-99
Кисель плодово-ягодный	200	0,12	-	32,15	122,67	6-19
Хлеб в/с с микронутриентами	60	3,23	0,79	20,50	146,20	6-00
Итого:					1007,64	138-40

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____



«Утверждаю»
И.П. Гоголева И.В.
Грица
Викторовна



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

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

Столовая школы № 12

на 13 октября 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Жаркое по-домашнему из говядины	43.130	13,91	15,51	23,45	292,95	71-36
Компот из сухофруктов	200	1,88	5,64	20,54	142,00	5-64
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					493,30	80-00

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
Итого:					372,55	40-10

Свободные блюда

Салат «Морской»				100		28-40
Салат «Оливье»				100		33-60
Салат из свеклы с ананасами				100		33-60
Рассольник «Ленинградский» с говядиной				20.250.10		45-30
Горбуша , запеченная по-бойрски				160		91-90
Бедро жаренное				100		59-50
Печень по-строгановски				75.75		64-45
Котлета «Домашняя»				80.50		51-55
Гуляш из говядины				50.75		72-00
Эскалоп из свинины в панировке				100		71-20
Свинина в картофельной корочке				200		87-70
Картофельное пюре				150		19-40
Капуста тушенная				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 микронутриентами				30		3-00

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____