



«Согласовано»
Директор МАОУ СОШ № 12
Луценко Т.В. *[Signature]*

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

Столовая школы № 12

10 января 2024 г.

МЕНЮ для детей 7-11 лет

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккалл	Цена
Плов из курицы	50.200	17,92	5,32	28,81	287,62	61-96
Компот из вишни	200	0,36	0,64	33,16	127,45	15-86
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Яблоки	140	2,44	0,74	2,33	57,95	26-88
Итого:					531,37	107-70

Зав. производством: *[Signature]*

Калькулятор: *[Signature]*

Соц.педагог: *[Signature]*

Мед.работник: *[Signature]*



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

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

Столовая школы № 12

10 января 2024 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Плов из курицы	50.200	17,92	5,32	28,81	287,62	61-96
Компот из вишни	200	0,36	0,64	33,16	127,45	15-86
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Яблоки	140	2,44	0,74	2,33	57,95	26-88
Итого:					531,37	107-70

Кукуруза консервированная	27	0,18	0,03	0,36	3,86	11-13
Суп картофельный с горохом, с говядиной	15.250	8,62	7,98	23,45	225,30	33-50
Бифштекс рубленый	53	7,41	10,31	7,04	166,47	63-31
Капуста тушенная	150	2,86	3,26	65,02	141,00	13-63
Напиток из шиповника	200	0,31	0,14	23,93	93,61	10-83
Хлеб в/с	60	3,00	0,90	25,02	116,05	6-00
Итого:					746,29	138-40

Зав. производством: _____
Калькулятор: _____
Соц.педагог: _____
Мед.работник: _____



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

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

МЕНЮ для детей 12-17 лет

Столовая школы № 12

10 января 2024 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккалл	Цена
Плов из курицы	49.200	17,92	5,32	28,81	287,62	61-14
Компот из вишни	200	0,36	0,64	33,16	127,45	15-86
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					473,42	80

Экспресс - завтрак

Шаньга картофельная	100	5,9	9,1	41,9	270,00	25-00
Какао с молоком	146	,87	4,1	25,07	190	15-10
Итого:					460	40-10

Свободные блюда

Салат «Полоньинский»	100					33-25
Салат из фунчозы	100					39-50
Сельдь с картофелем и луком	30.50.5.5					35-20
Солянка из птицы	25.250.10					55-80
Горбуша, запеченная по-боярски	160					105-30
Котлета куриная, запеченная с соусом	100.50					55-95
Бифштекс по-казачьи	125					122-10
Гуляш из говядины	50.75					72-00
Грудка, фаршированная с помидорами	75.75					108-00
Картофельное пюре	150					18-75
Капуста, тушенная с перцем	150					15-75
Рис отварной	150					15-80
Соус красный основной	50					1-55
Компот из смородины	200					15-80
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: _____