



**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ**

Столовая школы № 12

на 28 октября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккалл	Цена
Винегрет овощной	60	0,98	3,25	9,67	57,20	8-14
Котлета школьная	56.5	7,72	7,02	18,54	119,65	39-63
Макароны отварные	150	4,50	3,00	36,70	191,70	10-03
Сок	200	3,38	2,91	28,48	147,92	19-20
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					574,82	80-00

Рассольник «Ленинградский» с говядиной	8.250.10	5,96	10,89	14,59	190,45	26-26
Запеканка картофельная с говядиной	160.50	15,18	13,91	21,71	274,20	65-29
Компот из изюма	200	0,19	0,04	25,22	97,00	12-05
Хлеб в/с с микронутриентами	60	3,23	0,79	20,50	146,20	6-00
Итого:					707,85	109-60

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____

«Утверждаю»
И.В. Гоголева



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12
Луценко Г.В.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М Е Н Ю для детей 7-11 лет

Столовая школы № 12

на 28 октября 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Винегрет овощной	60	0,98	3,25	9,67	57,20	8-14
Котлета школьная	56.5	7,72	7,02	18,54	119,65	39-63
Макароны отварные	150	4,50	3,00	36,70	191,70	10-03
Сок	200	3,38	2,91	28,48	147,92	19-20
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					574,82	80-00

Зав.производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____

[Handwritten signatures and initials over the signature lines]



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
М Е Н Ю для детей 12-17 лет

на 28 октября 2022 г.

Столовая школы № 12

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Котлета школьная	53.5	7,02	6,89	17,45	119,65	34-78
Макаронны отварные	150	4,50	3,00	36,70	191,70	10-03
Чай с сахаром	200	0,2	-	15,00	58,00	2-19
Хлеб в/с	30	1,50	0,45	12,15	58,35	3-00
Итого:					574,82	50-00

Экспресс-завтрак

Печенье Желтковое	30	3,00	13,59	29,85	193,60	10-00
Чай с сахаром	200	0,15	-	15,00	58,00	2-40
Итого:					251,60	12-40

Свободные блюда

Салат из свежих овощей с маслом			100			17-60
Винегрет овощной			100			13-60
Рассольник «Ленинградский»			250.10			18-80
Горбуша по-бойарски			160			94-90
Минтай жаренный			100			35-20
Плов из говядины			50.200			85-45
Окорочка жаренные			100			40-45
Ножка куриная, фаршированная			100			51-80
Котлета «Домашняя » с соусом			80.50			57-10
Гуляш из говядины			50.75			74-10
Картофельное пюре			150			17-05
Капуста, тушенная с перцем			150			16-00
Рис отварной			150			15-90
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: _____

Handwritten signatures and initials in blue ink.