

«Утверждаю»
ИП Гоголева И.В.



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12
Луценко Т.В.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

Столовая школы № 12

на 19 декабря 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углево ды	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	33	0,19	0,40	0,69	3,91	6-75
Плов из говядины	40.120	10,61	11,36	30,92	292,20	64-93
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	5-32
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Итого:					497,65	80-00

Рассольник «Ленинградский» с говядиной	6.250.10	8,01	9,48	14,32	198,55	25-26
Котлета по-хлыновски с соусом	60.50	17,25	12,65	9,50	147,23	49-20
Каша гречневая	150	3,75	6,15	32,00	177,50	12-69
Компот из кураги	200	1,04	-	0,06	30,16	16-45
Хлеб в/с витаминизированный	60	4,7	0,97	29,11	146,79	6-00
Итого:					700,23	109-60

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____

«Утверждаю»
ИП Гоголева И.В.



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



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М Е Н Ю для детей 7-11 лет

Столовая школы № 12

на 19 декабря 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,29	0,60	1,05	5,92	10-16
Плов из говядины	40.120	10,61	11,36	30,92	292,20	64-93
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	5-32
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Груша свежая	200	0,28	0,98	43,25	174,20	57-60
Конфеты	23	0,87	5,87	10,24	90,78	8-99
Итого:					729,45	150-00

Зав.производством

Калькулятор:

Соц.педагог:

Мед.работник:

(Handwritten signatures and initials over the labels)

«Утверждаю»
И.П. Гоголева И.В.



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12

Луценко Т.В.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
МЕНЮ

Столовая школы № 12

на 19 декабря 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углево ды	Ккалл	Цена
Помидоры свежие	50	0,29	0,60	1,05	5,92	10-16
Плов из говядины	40.120	10,61	11,36	30,92	292,20	64-93
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	5-32
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Груша свежая	200	0,28	0,98	43,25	174,20	57-60
Конфеты	23	0,87	5,87	10,24	90,78	8-99
Итого:					729,45	150-00

Рассольник «Ленинградский» с говядиной	6.250.10	8,01	9,48	14,32	198,55	25-26
Котлета по-хлыновски с соусом	60.50	17,25	12,65	9,50	147,23	49-20
Каша гречневая	150	3,75	6,15	32,00	177,50	12-69
Компот из кураги	200	1,04	-	0,06	30,16	16-45
Хлеб в/с витаминизированный	60	4,7	0,97	29,11	146,79	6-00
Итого:					700,23	109-60

Зав. производством: _____

Калькулятор: _____

Соц.педагог: _____

Мед.работник: _____

(Handwritten signatures in blue and purple ink)



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!
МЕНЮ для детей 12-17 лет

Столовая школы № 12

на 19 декабря 2022 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Плов из свинины	47.141	12,03	12,45	35,65	265,20	41-68
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	5-32
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Итого:					431,55	50-00

Экспресс-завтрак

Печенье «Медовое»	30	1,95	6,93	14,22	88,20	10-00
Чай с сахаром	202	0,18	-	15,55	58,45	2-40
Итого:					146,65	12-40

Свободные блюда

Салат свекольный с огурцом	100					12-70
Салат «Мясной»	100					22-20
Рассольник «Ленинградский» с говядиной	10.250.10					29-55
Горбуша запеченная по-бойрски	160					98-00
Плов из говядины	50.200					84-00
Котлета Домашняя с соусом	80.50					57-20
Гуляш из говядины	50.75					74-10
Ножка фаршированная	100					39-00
Картофельное пюре	150					17-40
Капуста, тушенная с перцем	150					17-55
Компот из свежих яблок	200					9-50
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: _____