

«Утверждаю»

ИИТ Гоголева И.В.



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12

Луненко Т.В.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА  
МЕНЮ

Столовая школы № 12

на 27 февраля 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углевод ы	Ккалл	Цена
Кукуруза консервированная	30	0,63	1,23	3,24	26,7	13-45
Плов из говядины	50.200	12,65	13,98	38,45	325,65	84-23
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	7-02
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
<b>Итого:</b>					<b>518,70</b>	<b>107-70</b>

Рассольник «Ленинградский» с говядиной	15.250.10	6,41	8,95	12,54	170,15	38-53
Котлета по-хлыновски с соусом	80.50	11,05	9,65	7,89	165,55	65-20
Каша гречневая	150	3,75	6,15	32,00	177,50	12-09
Компот из кураги	200	1,04	-	0,06	30,16	16-58
Хлеб в/с витаминизированный	60	4,7	0,97	29,11	146,79	6-00
<b>Итого:</b>					<b>690,15</b>	<b>138-40</b>

Зав.производством:

Калькулятор:

Соц.педагог:

Мед.работник:

*(Handwritten signatures and initials)*



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

М Е Н Ю для детей 7-14 лет

Столовая школы № 12

на 27 февраля 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Кукуруза консервированная	30	0,63	1,23	3,24	26,7	13-45
Плов из говядины	50.200	12,65	13,98	38,45	325,65	84-23
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	7-02
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Итого:					518,70	107-70

Зав.производством: \_\_\_\_\_  
Калькулятор: \_\_\_\_\_  
Соц.педагог: \_\_\_\_\_  
Мед.работник: \_\_\_\_\_

«Утверждаю»

ИП Гоголева И.В. ВА

Викторовна



«Согласовано»

Директор МАОУ СОШ № 12

Луценко Т.В.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!  
МЕНЮ для детей 12-17 лет

Столовая школы № 12

на 27 февраля 2023 г.

Наименование	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл	Цена
Плов из говядины	42.168	10,63	11,74	32,30	273,55	69-98
Компот из сухофруктов	200	0,36	0,64	33,16	127,45	7-02
Хлеб в/с витаминизированный	30	1,0	0,30	8,10	38,90	3-00
Итого:					439,90	80-00

Экспресс - завтрак

Котлета куриная с булочкой	80.70	6,57	3,68	57,78	330,26	38-23
Чай с сахаром	200	0,3	-	16,56	60,00	1-87
Итого:					390,26	40-10

Свободные блюда

Салат из соленых огурцов с маслом				100		19-70
Салат свекольный с огурцом				100		11-05
Салат «Морской»				100		35-90
Салат «Отрада»				100		64-20
Рассольник «Ленинградский», с говядиной				20.250.10		46-10
Горбуша, запеченная по-боярски				160		123-20
Минтай жаренный				100		32-35
Котлета куриная				100.50		35-65
Фрикасе из курицы				100		39-90
Бифштекс по-казачьи				125		125-90
Окорочка фаршированные				100		48-65
Филе куриное жаренное				100		40-60
Гуляш из говядины				50.75		74-50
Картофельное пюре				150		18-65
Капуста тушеная				150		12-60
Булгур припущенный				150		16-00
Блины с маслом				100.10		20-30
Блины с творогом				135		32-00
Компот вишнево-яблочный				200		9-90
Соус красный основной				50		1-95
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 in blue ink corresponding to the roles listed on the left.