

МЕНЮ
на 15 сентября 2020 года
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
гимназии № 12

(1 — 4 класс)

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
Комплекс (1 смена)							
ЗАВТРАК							
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-55
510/04	Каша пшеничная	150	6,3	4,5	38,8	221,25	5-15
76/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-98
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-07
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	55	4,7	0,94	29,92	147,6	2-42
						902,92	54-17
ОБЕД							
139/04	Суп картофельный с горохом	200	4,96	8,48	9,84	133,6	5-26
268/17	Котлета рубл. из говядины	80	15,0	17,9	27,2	272,8	40-13
303/17	Каша гречневая вязкая	150	3,5	4,5	23,7	253,1	6-89
685/04	Чай с сахаром	200	0,2		15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	56	4,78	0,95	30,46	150,3	2-44
122/89	Яблово	80	0,32	0,32	7,8	37,6	8-96
						905,4	65-44
Комплекс (2 смена)							
ЗАВТРАК							
268/17	Котлета из говядины	80	15,0	17,9	27,2	272,8	40-13
309/17	Макароны отварные	150	6,3	4,5	36,8	221,3	8-81
31/97	Икра кабачковая	68	0,8	3,2	5,2	77,5	10-25
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4	-	15,3	63,4	4-07
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,25	0,8	27,1	134,1	2-18
						769,1	65-44
ОБЕД							
139/04	Суп картофельный с горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-26
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-55
309/17	Макароны отварные	150	3,5	4,5	23,7	253,06	8-81
76/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-98
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-07
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	163,7	2-65
122/89	Яблово	140	0,75	-	10,3	43,8	15-68
						1090,23	79-00

Директор
Зав. производством
Калькулятор



М.В. Марченко
М.В. Шевченко
Л.В. Синцова

МЕНЮ
на 15 сентября 2020 года
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
гимназии № 12

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. кп.
ЗАВТРАК							
с22/97	Масло сливочное	20	0,03	12,7	1,2	154,0	12-32
97/04	Сыр твердый	30	6,9	8,7		108,0	18-24
262/96	Каша пшеничная молочная с маслом, сахаром	200/10/10	4,4	9,2	25,4	208,0	18-46
685/04	Чай с сахаром	200	0,2		15,0	58,0	1-76
ТУ проект	Хлеб пшеничный	80	6,8	1,35	43,3	214,2	3-48
	Итого завтрак					742,7	54-26
ОБЕД							
139/04	Суп картофельный с горохом	250	6,2	10,6	12,3	167,0	6-58
451/04	Котлета из говядины с соусом (80/45)		11,75	14,9	15,9	245,0	44-20
510/04	Каша Геркулес		4,3	7,0	25,26	176,0	5-93
534/04	Капуста тушеная		1,25	2,3	5,35	47,0	4-42
377/17	Чай с сахаром и лимоном	7	0,4		15,25	63,4	4-07
ТУ проект	Хлеб пшеничный		7,43	1,48	47,33	233,5	3-79
122/99	Яблоки	0	0,8	-	10,3	43,4	7-84
	Итого обед					975,3	76-83
	ИТОГО					1718,0	131-09

Директор
Зав. производством
Калькулятор



М.Ф. Марченко
М.Н. Шевченко
Л.В. Сидорова

МЕНЮ
на 15 сентября 2020 года
для гимназии № 12
(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК (1 смена)							
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-55
510/04	Каша пшеничная	150	6,3	4,5	38,8	221,25	5-15
76/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-98
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-07
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	55	4,7	0,94	29,92	147,6	2-42
						902,92	54-17
ОБЕД (2 смена)							
139/04	Суп картофельный с горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-26
279/17	Тефтели из говядины с соусом	80/40	25,04	26,62	12,97	391,47	38-55
309/17	Макароны отварные	150	3,5	4,5	23,7	253,06	8-81
76/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-98
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-07
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	163,7	2-65
122/89	Яблоки	140	0,75	-	10,3	43,4	15-68
						1090,23	79-00

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
97/04	Сыр «Российский»	10	2,3	2,9	-	36,0	6-08
268/17	Котлета из говядины с соусом (80/45)	125	15,9	18,4	30,1	292,9	44-20
309/17	Макароны отварные	180	7,5	5,4	44,2	265,6	10-59
31/97	Икра кабачковая	70	0,8	3,3	4,7	79,8	10-43
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	78,5	6,7	1,33	42,7	210,7	3-41
						943,0	76-47

Директор
Зав. производством
Кашуляктор



М.Ф. Марченко
М.Н. Шевченко
Л.В. Синцова