

**МЕНЮ**  
на 16 сентября 2020 года  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
гимназии № 12  
(1 — 4 класс)

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белок, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>Комплексе (1 смена)</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
97/04	Сыр твердый	15	3,45	4,35		54,0	9-12
174/17	Каша рисовая вязкая молочная с маслом, сахаром (250/10/10)	270	7,36	13,48	27,8	409,9	21-82
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	137,0	8-63
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	71	6,06	1,21	38,62	190,6	3-08
122/89	Слива	90	0,72	-	8,7	<u>39,2</u>	<u>11-52</u>
						<b>831,4</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД</b>							
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой	200	7,08	6,08	17,23	152,18	5-69
288/17	Цыплята отварные	80	12,56	13,6	7,2	224,6	25-01
309/17	Макароны отварные	150	6,3	4,5	38,8	221,25	8-82
75/17	Икра свекольная	60	1,44	4,56	4,2	79,2	3-97
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	137,0	8-63
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	71	6,06	1,21	38,62	190,6	3-08
122/89	Слива	80	0,64	-	7,7	<u>35,5</u>	<u>10-24</u>
						<b>1040,33</b>	<b>65-44</b>
<b>Комплексе (2 смена)</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>							
288/17	Цыплята отварные	100	19,1	20,2	23,2	281,0	31-27
303/17	Каша пшеничная	150	5,8	5,7	34,0	210,0	5-15
321/17	Капуста тушеная	60	2,04	3,6	7,8	77,0	4-42
698/97	Компот из яблок	200	0,32	-	42,4	170,9	6-56
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	61	5,2	1,04	33,18	163,7	2-68
122/89	Слива	120	0,96	-	11,6	<u>53,2</u>	<u>15-36</u>
						<b>955,8</b>	<b>65-44</b>
<b>ОБЕД</b>							
149/04	Суп с рисовой крупой	200	4,0	4,48	17,9	107,2	3-37
ТТК/04	Поджарка из филе птицы (отварной)	80/24	21,3	18,9	5,4	377,9	60-47
303/17	Каша пшеничная	150	5,8	5,7	34,0	210,0	5-15
45/17	Салат из свежей капусты	80	1,9	6,1	5,6	105,6	4-48
376/17	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	71	6,06	1,21	38,62	190,6	3-08
						<b>1089,5</b>	<b>79-00</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



М.Ф. Марченко  
С.И. Шевченко  
Л.В. Синцова

**МЕНЮ**  
на 16 сентября 2020 года  
для гимназии № 12

(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК (1 смена)</b>							
97/04	Сыр твердый	15	3,45	4,35		54,0	9-12
174/17	Каша рисовая вязкая молочная с маслом, сахаром (250/10/10)	270	7,36	13,48	27,8	409,9	21-82
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	137,0	8-63
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	71	6,06	1,21	38,62	190,6	3-08
122/89	Слива	90	0,72	-	8,7	<u>39,9</u>	<u>11-52</u>
						<b>831,4</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
149/04	Суп с рисовой крупой	200	4,0	4,48	17,9	107,2	3-37
ГТК/04	Поджарка из филе птицы (отварной)	80/24	21,3	18,9	5,4	377,9	60-47
303/17	Каша пшеничная	150	5,8	5,7	34,0	210,0	5-15
45/17	Салат из свежей капусты	80	1,9	6,1	5,6	105,6	4-48
376/17	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	86	7,34	1,46	46,78	<u>230,8</u>	<u>3-77</u>
						<b>1089,5</b>	<b>79-00</b>

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК</b>							
288/17	Цыпленок отварные	125	19,6	21,3	11,25	350,9	39-08
303/17	Каша пшеничная	180	6,96	6,8	40,8	252	6-18
321/17	Капуста тушеная	50	1,7	3,0	6,5	64,2	4-42
698/97	Компот из яблок	200	0,4	-	30,4	142,0	6-56
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	82	7,0	1,39	44,61	220,1	3-59
122/89	Слива	130	1,04	-	12,6	<u>57,6</u>	<u>16-64</u>
						<b>1086,8</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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

**МЕНЮ**  
на 16 сентября 2020 года  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
гимназии № 12  
(5 — 11 класс)

Рецепт.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК</b>							
т. 22/97	Масло сливочное	15	0,02	9,45	0,09	115,5	9-24
97/04	Сыр твердый	30	6,7	8,7		108,0	18-24
262/96	Каша манная молочная с маслом, сахаром	200/15/15	3,0	8,2	20,0	172,0	20-73
377/17	Чай с сахаром и лимоном	200/7	0,4		15,25	63,4	4-07
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	80	6,8	1,35	43,5	<u>214,7</u>	<u>3-48</u>
	<b>Итого завтрак</b>					<b>673,6</b>	<b>55-76</b>
<b>ОБЕД</b>							
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой	250	8,85	7,6	21,5	190,2	7-12
288/17	Цыпленок отварные	100	19,1	20,2	23,2	281,0	31-27
309/17	Макароны отварные	180	7,56	5,4	44,2	265,6	10-59
75/17	Икра свекольная	50	2,0	3,0	18,0	68,0	3-31
350/17	Кисель из черной смородины	200	0,4		33,0	137,0	8-63
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	95	8,11	1,62	51,68	255,0	4-17
122/89	Слива	80	0,64	-	7,7	<u>35,5</u>	<u>10-24</u>
	<b>Итого обед</b>					<b>1232,3</b>	<b>75-33</b>
	<b>ИТОГО</b>					<b>1905,9</b>	<b>131-09</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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