



МЕНЮ
На 22 апреля 2023 года
для гимназии № 12

(5 — 11 класс)

«Приятного аппетита!»

ЗАВТРАК

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
318/16, 331/17	Биточек рубленый из мяса птицы с соусом сметанным с томатом	100/50	10,78	15,25	12,77	250,2	39,35
309/17	Макаронные изделия отварные	180	4,6	5,4	31,73	202,1	16,74
70/17	Помидор соленый	60	0,48	0,06	1,02	6,00	12,67
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	2,01
	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
338/17	Яблоко	100	0,4	0,3	10,3	47	15,65
		775	21,47	21,79	102,02	718,70	90,13

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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



МЕНЮ
 На 22 апреля 2023 года
 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 для гимназии № 12

(5 — 11 класс)

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
318/16, 331/17	Биточек рубленый из мяса птицы с соусом сметанным с томатом	100/50	10,78	15,25	12,77	250,2	39,35
309/17	Макаронные изделия отварные	180	4,6	5,4	31,73	202,1	16,74
70/17	Огурец соленый	60	0,48	0,06	1,02	6,00	13,70
376/17	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15	60	2,01
	Батон домашний	40	3,16	0,4	19,32	94	1,89
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
338/17	Мандарины	150	0,4	0,3	10,3	47	29,78
		775	21,47	21,79	102,02	718,70	105,29
ОБЕД							
101/17	Суп картофельный с рисовой крупой и зеленью	250/2	3,97	2,7	12,1	80,75	10,21
256/17	Мясо (говядина) тушеное	100	15,2	19,38	2,56	225	68,00
310/17	Картофель отварной	180	3,4	5,2	27,6	170,8	22,62
349/17	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32	132,8	6,01
	Батон домашний	50	3,95	0,5	24,15	117,5	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	11,88	59,4	1,82
		812	29,16	28,23	110,29	786,25	111,02
	ИТОГО						216,31

Директор
 Зав. производством
 Калькулятор



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