

**МЕНЮ**  
на 23 сентября 2020 года  
для гимназии № 12

(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецепт	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК (1 смена)</b>							
173/17	Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром (250/10/10)	270	8,3	9,0	38,5	269,3	21-34
т.22/97	Сыр твердый	15	3,0	3,9		99,0	9-12
382/17	Какао с молоком	200	4,1	2,5	17,6	119,6	11-34
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	27	2,0	0,81	14,1	91,8	1-17
122/89	Яблоки	100	0,55	-	7,35	<u>31,0</u>	<u>11-20</u>
						<b>610,7</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
139/04	Суп картофельный горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-26
268/17	Шницель рубл. из говядины	100	17,5	24,9	9,0	341,0	56-34
303/17	Каша пшеничная	180	7,68	9,1	45,1	292,5	6-18
45/17	Салат из свежей капусты	100	2,2	5,2	8,3	91,6	5-69
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	83	7,09	1,41	45,15	222,8	3-60
						<b>1101,9</b>	<b>79-00</b>

(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.25/97	Колбаса п/к	40	3,4	1,0	9,2	151,8	28-91
278/04	Лашевник с творогом, маслом сливочным	200/8	17,2	15,2	37,6	502,9	40-24
349/17	Компот из сухофруктов	200	0,4		30,4	142,0	3-17
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	95	8,11	1,62	51,68	<u>255,0</u>	4-15
						<b>1051,7</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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

**МЕНЮ**  
на 23 сентября 2020 года  
для гимназии № 12

(1 — 4 класс)

«Приятного аппетита!»

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК (1 смена)</b>							
173/17	Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром (250/10/10)	270	8,3	9,0	38,5	269,3	21-34
т.22/97	Сыр твердый	15	3,0	3,9		99,0	9-12
382/17	Какао с молоком	200	4,1	2,5	17,6	119,6	11-34
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	27	2,0	0,81	14,1	91,8	1-17
122/89	Яблоки	100	0,55	-	7,35	<u>31,0</u>	<u>11-20</u>
						<b>610,7</b>	<b>54-17</b>
<b>ОБЕД (2 смена)</b>							
139/04	Суп картофельный горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-26
268/17	Шницель рубл. из говядины	100	17,5	24,9	9,0	341,0	56-34
303/17	Каша пшеничная	180	7,68	9,1	45,1	292,5	6-18
45/17	Салат из свежей капусты	100	2,2	5,2	8,3	91,6	5-69
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	83	7,09	1,41	45,15	222,8	3-60
						<b>1101,9</b>	<b>79-00</b>

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерге-тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК</b>							
т.25/97	Колбаса п/к	40	3,4	1,0	9,2	151,8	28-91
278/04	Лапшевник с творогом, маслом сливочным	200/8	17,2	15,2	37,6	502,9	40-24
349/17	Компот из сухофруктов	200	0,4		30,4	142,0	3-17
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	95	8,11	1,62	51,68	<u>255,0</u>	4-15
						<b>1051,7</b>	<b>76-47</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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

**МЕНЮ**  
на 23 сентября 2020 года  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
гимназии № 12

(5 — 11 класс)

Рецеп.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
<b>ЗАВТРАК</b>							
т. 25/97	Колбаса п/к	30	2,8	12,7	7,6	202,3	21-68
262/96	Каша Геркулес молочная с маслом, сахаром	200/10/10	3,3	8,8	19,0	179,0	17-30
642/94	Какао с молоком	200	4,9	5,0	32,5	190,0	11-34
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	80	6,83	1,36	43,52	214,7	3-48
<b>Итого завтрак</b>						<b>786,0</b>	<b>53-80</b>
<b>ОБЕД</b>							
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой, пылл.	250/25	5,0	5,6	22,4	134,0	15-56
324/97	Яйцо вареное	1шт.	5,2	10,7	0,6	126,0	6-88
278/94	Лапшевник с творогом, маслом слив.	200/5	17,0	15,1	37,2	498,0	38-39
685/04	Чай с сахаром	200	0,2		15,0	58,0	1-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	76,5	6,53	1,3	41,62	205,3	3-33
122/89	Яблоки	100	0,55	-	7,35	31,0	11-20
<b>Итого обед</b>						<b>1052,3</b>	<b>77-29</b>
<b>ИТОГО</b>						<b>1838,3</b>	<b>131-09</b>

Директор  
Зав. производством  
Калькулятор



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