

МЕНЮ
на 2 сентября 2020 года
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
гимназии № 12

Рецепт.	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
Комплексе 1							
ЗАВТРАК							
97/04	Сыр твердый	25	5,75	7,25		90,0	15-19
т.22/97	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,0	9-24
262/96	Каша рисовая молочная	265	6,4	13,5	42,1	316,7	21-47
686/04	Чай с лимоном	200/7	0,3		15,2	60,0	4-07
Утв.	Батон домашний	95	8,11	1,62	51,68	<u>255,0</u>	<u>4-20</u>
						559,7	54-17
ОБЕД							
451/04	Котлета из говядины с маслом слив. (75/5)	80	11,1	13,3	12,5	214,6	44-59
516/04	Макаронны отварные	150	5,25	7,08	26,9	220,5	8-81
31/97	Икра кабачковая	50	0,7	2,7	4,5	47,0	8-10
685/04	Чай с сахаром	200	0,2		15,0	58,0	1-76
Утв.	Батон домашний	50	4,25	0,8	27,1	<u>134,1</u>	<u>2-18</u>
	Итого обед					674,2	65-44
	ИТОГО					1233,9	119,61
Комплексе 2							
ЗАВТРАК							
т.22/97	Масло сливочное	20	0,03	12,7	1,2	154,0	15-40
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
Утв.	Батон домашний	80	6,8	1,35	43,5	<u>214,7</u>	<u>2-98</u>
	Итого завтрак					742,7	56-84
ОБЕД							
139/04	Суп картофельный с горохом	250	6,2	10,6	12,3	167,0	6-31
451/04	Котлета из говядины с соусом (75/50)	125	11,75	14,9	15,9	245,0	44-96
310/04	Каша Геркулес	200	4,8	7,8	28,1	195,6	6-59
534/04	Калуста тушеная	100	2,5	4,6	5,35	47,0	8-84
686/04	Чай с лимоном	200/7	0,3		15,2	60,0	4-07
Утв.	Батон домашний	85	7,26	1,45	46,24	228,1	3-48
	Итого обед					942,7	74-25
	ИТОГО					1685,4	131-09

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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

МЕНЮ
на 2 сентября 2020 года
для гимназии № 12

«Приятного аппетита!»

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
Комплексе							
139/04	Сыр твердый	10	2,3	2,9		36,0	6-08
451/04	Котлета из говядины с соусом красным основным (75/50)	125	11,75	14,9	15,9	245,0	44-96
510/04	Макароны отварные	180	4,3	7,0	25,3	176,0	10-59
534/04	Икра кабачковая	70	1,0	7,1	16,5	144,8	10-90
685/04	Чай с сахаром	200	0,2		15,0	58,0	1-76
Утв.	Батон домашний	50	4,25	0,8	27,1	<u>134,1</u>	<u>2-18</u>
						1026,0	76-47

Директор

Зав. производством

Калькулятор



М.Ф. Марченко

М.Н. Шевченко

Л.В. Синцова

МЕНЮ
на 2 сентября 2020 года
для гимназии № 12

«Приятного аппетита!»

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб коп.
ЗАВТРАК							
97/04	Сыр твердый	25	5,75	7,25		90,0	15-19
г.22/97	Масло сливочное	15	0,12	10,88	0,2	99,0	9-24
262/96	Каша рисовая молочная	265	6,4	13,5	42,1	316,7	21-47
686/04	Чай с лимоном	200/7	0,3		15,2	60,0	4-07
Утв.	Батон домашний	95	8,11	1,62	51,68	<u>255,0</u>	<u>4-20</u>
						559,7	54-17
ОБЕД							
139/04	Суп картофельный с горохом	200	4,96	8,48	9,84	133,6	5-05
454/96	Котлета из филе птицы	80	15,6	16,5	15,2	334,5	40-09
472/94	Пюре картофельное	200	4,1	12,1	23,9	230,4	15-53
г. 24/96	Огурец свежий	100	1,2	0,2	3,2	18,7	12-06
686/04	Чай с лимоном	200/7	0,3		15,2	60,0	4-07
Утв.	Батон домашний	50	4,25	0,8	27,1	<u>134,1</u>	<u>2-20</u>
						911,3	79-00

Директор

Зав. производством

Калькулятор



М.Ф. Марченко

М.Н. Шевченко

Л.В. Синцова