



МЕНЮ
 На 4 марта 2023 года
 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
 для гимназии № 12

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая 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	39,13
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	1,99
	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
358/17	Мандарины	150	0,4	0,3	10,3	47	30,00
		775	21,47	21,79	102,02	718,70	105,27
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	22,64
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	111,04
	ИТОГО						216,31

Директор
 Зав. производством
 Калькулятор



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



МЕНИО
На 4 марта 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	1,99
	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	15,67
		775	21,47	21,79	102,02	718,70	90,13

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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