

МЕНЮ
на 9 сентября 2020 года
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
гимназии № 12

Рецеп.	Наименование блюд	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
	ЗАВТРАК						
т.25/94	Колбаса п/к	40	3,7	16,9	10,1	269,7	28-91
262/96	Каша Геркулес молочная с маслом, сахаром	200/10/10	3,3	8,8	19,0	179,0	17-19
642/94	Какао с молоком	200	4,9	5,0	32,5	190,0	10-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	70	5,98	1,19	38,08	<u>187,9</u>	<u>2-90</u>
	Итого завтрак					826,6	59-93
	ОБЕД						
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой, цыпл.	250/25	5,0	5,6	22,4	134,0	14-60
324/97	Яйцо вареное	1шт.	5,2	10,7	0,6	126,0	6-88
278/94	Лапшевник с творогом, маслом слив.	200/8	17,3	15,4	37,9	507,6	40-14
685/04	Чай с сахаром	200	0,2		15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	50	4,25	0,8	27,1	134,1	2-18
122/89	Яблоки	50	0,2	0,2	4,9	<u>23,5</u>	<u>5-60</u>
	Итого обед					983,2	71-16
	ИТОГО					1809,8	131-09

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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

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.
ЗАВТРАК (1 смена)							
74/10	Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром	250/10/10	8,2	9,0	38,5	269,3	20-1
т.22/97	Сыр твердый	15	0,12	10,88	0,2	99,0	9-12
692/04	Какао с молоком	200	0,3		15,2	60,0	10-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	56	4,78	0,95	30,46	150,3	2-43
122/89	Яблоки	100	0,55	-	7,35	<u>31,0</u>	<u>11-20</u>
						609,6	54-17
ОБЕД (2 смена)							
140/04	Суп картофельный горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-14
268/17	Шницель рубл. из говядины	80	25,04	26,62	12,97	391,47	44-27
304/17	Рис отварной	150	3,5	4,5	23,7	253,06	8-31
45/17	Салат из свежих капусты	60	1,3	3,1	5,0	54,99	3-37
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	62	5,29	1,05	33,73	166,4	2-71
122/89	Яблоки	120	0,65	-	8,9	<u>37,2</u>	<u>13-44</u>
						1057,12	79-00

(5 — 11 класс)

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
ЗАВТРАК							
т.25/97	Колбаса т/к	40	3,4	1,0	9,2	151,8	28-91
278/04	Лепешки с творогом, маслом сливочным	200/8	17,2	15,2	37,6	502,9	40-14
686/04	Компот из сухофруктов	200	1,2		31,5	126,0	2-95
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	103	8,8	1,75	56,03	<u>276,5</u>	<u>4-47</u>
						1057,2	76-47

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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

МЕНЮ
на 9 сентября 2020 года
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
гимназии № 12

Рецепт	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал	Цена, руб. коп.
Завтрак (1 смена)							
ЗАВТРАК							
74/10	Каша овсяная вязкая молочная с маслом, сахаром	250/10/10	8,2	9,0	38,5	269,3	20-49
г.22/97	Сыр твердый	15	0,12	10,88	0,2	99,0	9-12
692/04	Какао с молоком	200	0,3		15,2	60,0	10-93
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	56	4,78	0,95	30,46	150,3	2-43
122/89	Яблоки	100	0,55	-	7,35	<u>31,0</u>	<u>11-20</u>
Итого завтрак						609,6	54-17
ОБЕД							
138/04	Суп картофельный с рисовой крупой	250	2,5	3,0	19,5	112,0	7-39
324/97	Яйцо вареное	1шт.	5,2	10,7	0,6	126,0	6-88
278/94	Лепешник с творогом, маслом слив.	200/8	17,3	15,4	37,9	507,6	40-14
686/04	Компот из сухофруктов	200	1,2		31,5	126,0	2-95
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	57	4,87	0,97	31,0	153,0	2-48
122/89	Яблоки	50	0,2	0,2	4,9	<u>23,5</u>	<u>5-60</u>
Итого обед						1048,1	65-44
ИТОГО						1657,7	119,61
Комплексе (2 смена)							
ЗАВТРАК							
324/97	Яйцо вареное	1 шт	5,2	10,7	0,6	126,0	6-88
278/94	Лепешник с творогом, маслом слив.	150/15	14,5	12,6	24,9	373,5	35-68
686/04	Компот из сухофруктов	200	1,2		31,5	126,0	2-95
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	80	6,83	1,36	43,52	214,7	3-48
122/89	Яблоко	150	0,6	0,6	14,7	<u>70,5</u>	<u>16-45</u>
Итого завтрак						910,7	65-44
ОБЕД							
140/04	Суп картофельный горохом	200	4,64	7,36	16,8	96,0	5-14
268/17	Шницель рубл. из говядины	80	25,04	26,62	12,97	391,47	44-27
304/17	Рис отварной	150	3,5	4,5	23,7	253,06	8-31
45/17	Салат из свежей капусты	60	1,3	3,1	5,0	54,99	3-37
685/04	Чай с сахаром	200	0,2	-	15,0	58,0	1-76
ТУ произв.	Хлеб пшеничный	62	5,29	1,05	33,73	166,4	2-71
122/89	Яблоки	120	0,65	-	8,9	<u>37,2</u>	<u>13-44</u>
Итого обед						1057,12	79-00
ИТОГО						1967,12	144,44

Директор
Зав. производством
Калькулятор



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