

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 20.09.2023

Школа № 99

(Организация питания (бюджет))

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17 М. Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.33	4.54	38.85
т.24/1994 Помидор св.	60	7.65	47	0.66	0.12	0.84
ТУ9115-00 Хлебный батон	25	2.16	58.45	2.25	0.575	11.75
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
Итого комплекс 1:	533	76.45	573.7			
Комплекс 2 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17М. Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
т.24 /1994 Помидор свеж.	30	3.82	0.56	0.33	0.06	1.4
ту 9115-00 Хлебный батон	43	3.73	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
табл.24/94 Яблоко	100	13.20	47	10.4	0.4	19.8
Итого комплекс 2:	651	90.13	665.27			
Комплекс 3 Обед						
102/2017 г. М Суп картофельный с горохом	200	8.90	116.6	4.39	4.21	13.23
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	60.57	327	20.7	22.4	10
202/309/17 №52/17г Макароны отварные	150	18.07	168.4	5.51	4.51	26.44
Салат из свеклы отварной	60	7.48	55.6	0.84	3.6	4.95
ТУ9115-00 Хлебный батон	26	2.26	58.45	2.25	0.575	11.75
гост 2077-8 Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35
№349/17 М Компот из сухофрукты	180	7.80	119.32	0.59		28.81
Итого комплекс 3:	731	107.03	902.87			
Комплекс 4 Обед						
102/17 М. Суп картофельный с горохом	250	11.13	177	6.2	5.6	22.3
498,582/04 Л. Биточки руб. из птицы / филе/ с с-м белым.	60/40	38.38	256	17.44	16.75	7.24
202/17 М. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
№52/17г Салат из свеклы отварной	50	6.23	46.4	0.71	3.01	4.13
ТУ 9115-00 Хлебный батон	34	2.95	81.83	3.15	0.805	16.45
гост 2077-8 Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35
№349/17 М Компот из сухофрукты	180	7.80	119.32	0.59		28.81
Итого комплекс 4:	819	90.13	940.19			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством



Меню на 20.09.2023
Школа № 99
(Льготное питание ОВЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17 М. Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.33	4.54	38.85
т.24/1994 Помидор св.	60	7.65	47	0.66	0.12	0.84
ТУ9115-00 Хлебный батон	25	2.16	58.45	2.25	0.575	11.75
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
Итого комплекс 5:	533	76.45	573.7			
Комплекс 6 Обед						
102/2017 г. М Суп картофельный с горохом	200	8.90	116.6	4.39	4.21	13.23
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	60.57	327	20.7	22.4	10
202/309/17 №52/17г Макароны отварные	150	18.07	168.4	5.51	4.51	26.44
Салат из свеклы отварной	60	7.48	55.6	0.84	3.6	4.95
ТУ9115-00 Хлебный батон	26	2.26	58.45	2.25	0.575	11.75
гост 2077-8 Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35
№349/17 М Компот из сухофрукты	180	7.80	119.32	0.59		28.81
Итого комплекс 6:	731	107.03	902.87			
Комплекс 7 Завтрак						
№280/330/17 М. Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	55/50	49.45	193	15.5	11	8.7
302/17М. Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
т.24 /1994 Помидор свеж.	30	3.82	0.56	0.33	0.06	1.4
ту 9115-00 Хлебный батон	43	3.73	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376/17 Чай с сахаром	180/13	3.31	54	0.05	0.015	13.5
табл.24/94 Яблоко	100	13.20	47	10.4	0.4	19.8
Итого комплекс 7:	651	90.13	665.27			
Комплекс 8 Обед						
102/17 М. Суп картофельный с горохом	250	11.13	177	6.2	5.6	22.3
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	60.57	327	20.7	22.4	10
202/17 М. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
№52/17г Салат из свеклы отварной	70	8.72	64.8	0.98	4.2	5.78
ту 9115-00 Хлебный батон	45	3.89	105.21	4.05	1.035	21.15
гост 2077-8 Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35
№349/17 М Компот из сухофрукты	200	8.67	132.8	0.662	0.09	32.014
775 сб 200 Булочка российская	60	9.56	177	4.22	4.81	29.22
Итого комплекс 8:	920	126.18	1243.45			

Директор/Технолог  Калькулятор  Зав производством 



Меню на 20.09.2023 Школа № 99

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Холодные блюда						
№6/2004г. Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	18.53	139.5	4.77	7.43	13.34
95,612 /04г. Рыба жарен. под маринад. минтай / филе/	50/50	29.61	173	5.8	8.3	14.83
№ 24 сб.2017г. Салат из свежих помидоров и огурцов зел.	100/1	15.53	85	0.9	7.1	3.9
№250 сборник 20 /смет./зел./	100/10/1	34.86	110	1.3	7.7	8.5
Сб,2004г, №76 Икра баклажанная/зел./	100/1	24.95	90	18	5.2	8.3
Акт отр. рец 6/9/22г 66/17 М. Салат греческий школьный	100	32.46	130.81	3.17	11.62	10.81
66/17 М. Салат из моркови с изюмом	100	17.82	109	1.7	3.1	18.8
78/04Л. Икра свекольная /зелень/	100/1	17.00	13.93	2.4	7.6	13
№45 2017г Салат свежей капусты с зел.	100/1	13.02	60.4	1.31	3.25	6.47
табл.24/94 Яблоко	100	13.20	47	10.4	0.4	19.8
таб. 24 сб. Виноград свеж.	100	28.70	72	0.6	0.6	15.4
табл 24 /19 Нектарин	100	18.00	45	0.9	0.1	9.5
629/04 Л. Лимон с сахаром	30/10	12.18	67.6	8.26	0.04	15.48
674/ 04Л. Яблоки печеные	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1
Первые блюда						
102/17 М. Суп картофельный с горохом	250	11.13	177	6.2	5.6	22.3
Вторые блюда						
№280/330/ 17 М. Фрикадельки в соусе/гов./смет./	55/50	55.70	193	15.5	11	8.7
496/04 Л. Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	66.97	327	20.7	22.4	10
498,582/04 Л. Биточки руб. из птицы / филе/ с с-м белым.	60/40	41.74	256	17.44	16.75	7.24
Акт отрабо 377/04 Л. Люля из птицы /филе/ Рыба жареная горбуша /филе/	100/20/5 100	72.35 72.76	248 160	15 9.3	14.2 6.8	14.4 14.2
484 сб. Перец фарш. мясом 2004 г соус рисом / соус см.томат./	97/38	81.95	162	10.7	9.5	8.7
№392 сб 17г.М. Пельмени отв. со сметаной	200/20	87.80	352	19.6	13	37.2
293/2017 Птица жареная/ бедро/	100	68.75	184	24.18	17.09	0.04
379/94г. Эскалоп/свин./	85	122.36	343.15	17.1	52.6	

Диетические

129 сб 17 М.	Капуста отварная с маслом/ цветная/	100/5/1	42.20	44	1.42	3.36	2.11
362 сб.2004	Пудинг из творога со сметаной	100/20	76.52	237	13.4	10.9	20.7
173/2017	Каша мол.гречневая с/м. с/с.	200/10/10	38.76	224	8.8	4.8	34.8

Гарниры

302/17 М.	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.33	4.54	38.85
202/309/17	Макаронны отварные	150	18.07	168.4	5.51	4.51	26.44
522/04	Картофель жареный	150	27.58	306	4.35	15.75	30.3

Мучные изделия

№339 сб.17г.М.	Блинчики с фруктовым фаршем со сгущен.	110/20	45.26	384	4.4	8.47	64.2
№413/2017	Пицца школьная	100	47.87	299	9.89	16.25	28.3
747/2004 Л	Сосиска запеч. в тесте	55/50	41.50	228	9.6	13.84	26.9
№850 сб.1997г.	Хачапури имеретинские	75	52.02	346	13.9	28.17	36.78
№857 сб 1997г.	Пирог слоеный с повидлом	100	20.33	338	6.63	12.27	52.8
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	20.45	340	7.3	8.8	57.9
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	15.92	218	5.48	6.52	34.4
766/2004	Сдоба обыкновенная	100	16.00	262	7.76	4.72	47.1
685 ,723,687 /9	Пирожок печеный с картофелем	60	9.35	153	3.91	4.7	23.75
№405,470, 406 сб.201	Пирожок печ. сд. с яблоками	100	17.92	92	1.82	2.04	16.62
№573 /1973г.	Бисквитный пирог с повидлом	100	31.92	285	4.57	13.84	43.06
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.31	116.9	4.5	1.15	23.5
гост 2077-8	Хлеб Бородинский	25	1.95	57.5	1.4	0.27	12.35

Напитки

№639 2004 Таб. 24 сб 1994 г	Компот из сух.фрукты Сок/ нектар 0.2 в ассортименте	200	8.67	119.3	0.59	0.08	25.81
	Вода питьевая 0,5 без/газа	1шт.	31.25	40			12
			36.25				
375/376/17	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
375,377 сб.	Чай с лимоном	200/15/7	6.24	62	0.13	0.02	15.2
	Чай Черный пакет б/с 2гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Чай Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Сахар	15г.	2.28	60			15

Директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством

