



Меню на 06.09.2023 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	274.5	6.33	7.51	10.35
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	626.95			
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 Макароны отварные	150	18.07	168.4	5.51	4.51	26.44
№52/17г 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

"Согласовано"
Директор

Подпись _____ ФИО _____

Меню на 06.09.2023
Школа № 99
(Льготное питание ОБЗ)

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	274.5	6.33	7.51	10.35
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	626.95			
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

Сид

Калькулятор

АВ

Зав производством

М



Меню на 06.09.2023 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	Кабачки жареные /смет./зел./	100/10/1	34.86	110	1.3	7.7	8.5
№22 сб.2004г.	Салат из свеж. помид. слад.пер.лист сал.зел.	100/2	21.47	86	1	7.1	4.2
Сб,2004г, №76	Икра баклажанная/зел./	100/1	24.95	90	18	5.2	8.3
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./с/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. 2004 г соус	Перец фарш. мясом 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

Диетические

362 сб.2004 173/2017	Пудинг из творога со сметаной Каша мол.гречневая с/м. с/с.	100/20 200/10/10	76.52 38.76	237 224	13.4 8.8	10.9 4.8	20.7 34.8
----------------------------	--	---------------------	----------------	------------	-------------	-------------	--------------

Гарниры

302/17 М. 202/309/17 522/04	Каша пшеничная Макароны отварные Картофель жареный	150 150 150	13.88 18.07 27.58	274.5 168.4 306	6.33 5.51 4.35	7.51 4.51 15.75	10.35 26.44 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 747/2004 Л №850 сб.1997г.	Пицца школьная Сосиска запеч. в тесте Хачапури имеретинские	100 55/50 75	47.87 41.50 52.02	299 228 346	9.89 9.6 13.9	16.25 13.84 28.17	28.3 26.9 36.78
№857 сб 1997г. 774/2004	Пирог слоеный с повидлом Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100 100	20.33 20.45	338 340	6.63 7.3	12.27 8.8	52.8 57.9
ТТК № 3 766/2004 685 ,723,687 /9	Булочка с сыром Сдоба обыкновенная Пирожок печеный с картофелем	60 100 60	15.92 16.00 9.35	218 262 153	5.48 7.76 3.91	6.52 4.72 4.7	34.4 47.1 23.75
№405,470, 406 сб.201 ту9115-001 гост 2077-8	Пирожок печ. сд. с яблоками Хлебный батон Хлеб Бородинский	100 50 25	17.92 4.31 1.95	92 116.9 57.5	1.82 4.5 1.4	2.04 1.15 0.27	16.62 23.5 12.35

Напитки

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

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством