



Меню на 05.03.2024
Школа № 99
(Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
291 М Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ 9115-00 Хлебный батон	35	3.18	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 1:	510	76.45	470.69			
Комплекс 2 Завтрак						
291 М Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
45/2004 г. Салат из квашеной капусты	30	7.00	25.2	0.039	1.5	2.4
ТУ 9115-00 Хлебный батон	36	3.34	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
338 М Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 2:	581	90.13	517.69			
Комплекс 3 Обед						
103 М Суп карт. с мак. из.-ми /верм./	200	12.95	94.6	2.15	2.27	13.96
229 М Рыба тушен. в том. с овоц./пикша/	45/45	27.80	144.5	8.78	8.46	3.42
312 М Картофельное пюре	150	29.76	137.25	3.06	4.8	20.43
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
Акт контр. проработк Кисель из ягод заморожен.	200	11.26	160	0.31		39.4
338 М Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 3:	860	107.03	750.686			
Комплекс 4 Обед						
103/2017 Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.19	120	2.9	2.5	21
388Л. Котлета рыбная с/с томат./пикша /	50/50	25.08	194	8.65	6.93	12.26
№312/М. Картофельное пюре	180	35.69	188.46	4.6	8.37	24.57
54-28зН Свекла отварная дольками	40	4.45	64	0.28	0.04	
ТУ 9115-00 Хлебный батон	36	3.31	86.83	3.15	0.805	16.45
Гост Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:	841	90.13	761.906			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"
Директор

Подпись Ф.И.О.

Меню на 05.03.2024
Школа № 99
(Льготное питание ОВЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак						
291 М Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ 9115-00 Хлебный батон	35	3.18	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:	510	76.45	470.69			
Комплекс 6 Обед						
103 М Суп карт. с мак. из.-ми /верм./	200	12.95	94.6	2.15	2.27	13.96
229 М Рыба тушен. в том. с овощ./пикша/	45/45	27.80	144.5	8.78	8.46	3.42
312 М Картофельное пюре	150	29.76	137.25	3.06	4.8	20.43
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.68	25.2	0.9	0.1	5.2
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
Акт контр. проработк Кисель из ягод заморожен.	200	11.26	160	0.31		39.4
338 М Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 6:	860	107.03	750.686			
Комплекс 7 Завтрак						
291 М Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
45/2004 г. Салат из квашеной капусты	30	7.00	25.2	0.039	1.5	2.4
ТУ 9115-00 Хлебный батон	36	3.34	86.83	3.15	0.805	16.45
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
338 М Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 7:	581	90.13	517.69			
Комплекс 8 Обед						
103/2017 Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.19	120	2.9	2.5	21
388Л. Котлета рыбная с/с томат./пикша /	50/50	25.09	194	8.65	6.93	12.26
№312/М. Картофельное пюре	180	35.69	188.46	4.6	8.37	24.57
47/ М Салат из квашеной капусты	60	13.96	51.42	1.024	3.002	5.073
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.78	93.52	3.6	0.92	18.8
Гост Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201 ржано-пшеничный						
Акт контр. проработк Кисель из ягод заморожен.	200	11.26	160	0.31		39.4
табл.24/94 Яблоко	140	18.48	65.8	0.56	0.56	13.7
Итого комплекс 8:	991	126.18	921.816			

Директор/Технолог

Сид

Калькулятор

Сид

Зав производством

Сид



Меню на 05.03.2024 Школа № 99

Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Холодные блюда							
№6/Л.	Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	18.67	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М	Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	65.94	362	19.44	11.72	44.46
Сб. 2002 г 572	Салат овощной с мясом со см./филе сол.ог./	100	38.60	115.3	5.7	6.2	7.48
Сб. 2004 г 57	Салат из красн.фасоли/ зелень, лук реп. лист сал./	100/1	19.70	98	3.2	7.8	3.2
67/17 М.	Винегрет овощной /зелень/	100/1	19.29	124	1.4	10.1	6.8
78/Л.	Икра свекольная /зелень/	100/1	16.92	13.93	2.4	7.6	13
47/17 М	Салат из кв.капусты /зелень/	100/1	24.04	84	1.3	5	8
№17/ Л.	Салат из соленых огурцов с луком	100	25.96	104	0.12	12.9	2.4
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
338/М.	Мандарины	100	22.80	38	0.8	0.2	7.5
338/М.	Апельсины	100	24.00	43	0.9	0.2	8.1
674/Л.	Яблоки печеные	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1
629/04 Л.	Лимон с сахаром	30/10	14.84	67.6	8.26	0.04	15.48
Первые блюда							
103/2017	Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.19	120	2.9	2.5	21
Вторые блюда							
229 М	Рыба тушен. в том. с овоц./пикша/	45/45	31.36	144.5	8.78	8.46	3.42
388Л.	Котлета рыбная с/с томат./пикша /	50/50	27.26	194	8.65	6.93	12.26
№392/М.	Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
377/04 Л.	Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
Акт отрабо	Люля из птицы /филе/	100/20/5	71.07	248	15	14.2	14.4
Акт	Отбивная	110	120.14	103.78	24.2	23.8	14
отработки рецептуры	нат.школьная с сыром из птицы/томат/						
293 М	Птица жареная/ бедро/	100	68.65	184	24.18	17.09	0.04
381/1994	Котлета отбивная свин./косточ/	77/20	101.81	492.8	14.5	43.6	10.24
Диетические							
291 М	Плов из птицы / филе/	50/150	62.91	298.66	18.01	8.95	36.45
№ 54-3	Голубцы Ленивые/ гов./соус см. том.	100/50	70.75	128.4	8.4	7.6	6.4
м-2020							
241/сб.201 7 г	Мясо говядина отварное	50	115.46	88.5	15.65	2.95	
362	Пудинг из творога со сметаной	100/20	80.98	237	13.4	10.9	20.7
сб.2004							
175/2017	Каша мол. из риса и пшена "Дружба" с/с.	200/10	21.04	260	6.08	11.18	33.48

Гарниры

304/17 М.	Рис отварной	150	19.13	209.7	3.65	5.37	36.68
312 М	Картофельное пюре	150	29.76	137.25	3.06	4.8	20.43

Мучные изделия

№732 №73	Оладьи с конфитюром	100/30	27.17	280	7.3	7	45.8
№413/М.	Пицца школьная	100	48.17	299	9.89	16.25	28.3
747/2004 Л	Сосиска запеч. в тесте	55/50	42.32	228	9.6	13.84	26.9
№850	Хачапури	75	53.42	346	13.9	28.17	36.78
сб. 1997г.	имеретинские						
Акт конт. пр.	Слойка с молоком сгущенным вареным/шоколад. кокос/	110	38.61	357	7.59	10.27	58.62
05.10.23 г.							
№408.471/17 М.	Пирожки печ. из прес.сл. теста с вишневым фаршем	75	33.98	88	2.42	1.08	17.11
№768/04 Л	Булочка с орехами	100	29.17	357	7.9	10.2	58.6
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	16.92	218	5.48	6.52	34.4
766/2004	Сдоба обыкновенная	100	16.73	262	7.76	4.72	47.1
774/2004	Булочка сдобная с помадой /ванильной/	100	24.39	340	7.3	8.8	57.9
№738.758/2004	Пирожок печен.с капустой	60	14.50	132	3.9	3.26	20.76
№685, №687, №734 сб.	Пирожок печеный с творогом	60	22.90	124.8	7.38	4.38	23.34
№741 сб 2004	Ватрушка с конфитюром	75	17.75	253	4.97	9.2	39.6
№793/2004	Кекс столичный	75	49.60	323	4.57	13.84	43.06
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.58	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост 58161-201	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28

Напитки

Акт контр. проработк	Кисель из ягод заморожен.	200	12.02	160	0.31		39.4
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
375,377/ М	Чай с лимоном	200/15/7	6.88	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

