



Меню на 14.03.2024

Школа № 99

(Льготное питание)

Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак							
№278 .331/М.	Тефтели (1 вариант) кот.гов.	60/30	42.70	123.55	6.41	7.16	8.39
202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
	Итого комплекс 1:	555	76.45	483.12			
Комплекс 2 Завтрак							
278.331/ М.	Тефтели (1 вариант) кот.гов.	60/40	44.54	137.27	7.12	8	9.32
202/ М.	Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
Акт. кон. п	Кукуруза консервир.	40	12.82	44.5	1.05	2.05	5.4
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.20	105.21	4.05	1.035	21.15
375,377/ М	Чай с лимоном	200/15/7	6.88	62	0.13	0.02	15.2
	Итого комплекс 2:	588	90.13	551.12			
Комплекс 3 Обед							
101/М	Суп картофельный с крупой /рис/	200	11.94	68.6	1.58	2.17	9.69
259/М.	Жаркое по- домашнему/свин./	40/160	61.90	437.7	14.04	33.7	18.94
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	30	2.76	70.1	2.7	0.69	14.1
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
	Итого комплекс 3:	810	107.03	842.416			
Комплекс 4 Обед							
101М	Суп картофельный с крупой /рис/	250	14.92	85.75	1.98	2.71	12.11
№297.330/ 17	Фрикадельки из птицы /окорочка б/к с/см.	60/40	43.25	160.8	8.59	11.92	4.86
302/М.	Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
таб.24/94	Помидор соленый	30	7.19	37	0.48	0.06	1.02
ТУ9115-00	Хлебный батон	30	2.74	70.1	2.7	0.69	14.1
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:	825	90.13	727.766			

Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

Меню на 14.03.2024
Школа № 99
(Льготное питание ОВЗ)



Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
--------------------	----------	-----------	---------	-------	------	-----------

Комплекс 5 Завтрак

№278 .331/М.	Тефтели (1 вариант кот.гов.	60/30	42.70	123.55	6.41	7.16	8.39
202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
	Итого комплекс 5:	555	76.45	483.12			

Комплекс 6 Обед

101/М	Суп картофельный с крупой /рис/	200	11.94	68.6	1.58	2.17	9.69
259/М.	Жаркое домашнему/свин./	40/160	61.90	437.7	14.04	33.7	18.94
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	8.35	37.6	0.8	2	4.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	30	2.76	70.1	2.7	0.69	14.1
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
	Итого комплекс 6:	810	107.03	842.416			

Комплекс 7 Завтрак

278.331/ М.	Тефтели (1 вариант кот.гов.	60/40	44.54	137.27	7.12	8	9.32
202/ М.	Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
Акт. кон. п	Кукуруза консервир.	40	12.82	44.5	1.05	2.05	5.4
ту 9115-00	Хлебный батон	46	4.20	105.21	4.05	1.035	21.15
375,377/ М	Чай с лимоном	200/15/7	6.88	62	0.13	0.02	15.2
	Итого комплекс 7:	588	90.13	551.12			

Комплекс 8 Обед

101М	Суп картофельный с крупой /рис/	250	14.92	85.75	1.98	2.71	12.11
259/М.	Жаркое домашнему/свин./	40/160	61.90	437.7	14.04	33.7	18.94
таб.24/94	Помидор соленый	55	13.19	67.8	0.88	0.11	1.87
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.19	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						
707/ 2004	Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	31.25	88			
	Итого комплекс 8:	560	126.18	814.696			

Меню на 14.03.2024

Школа № 99



Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	БЖУ	Белки	Жиры	Угле воды
Холодные блюда						
№6/Л. Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	18.68	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	66.00	362	19.44	11.72	44.46
95,612 /04г. Рыба жарен. под маринад. пикша / филе/	50/50	37.15	173	5.8	8.3	14.83
Сб. 2002 г 572 Салат овощной с мясом со см./филе сол.ог./	100	38.60	115.3	5.7	6.2	7.48
67/17 М. Винегрет овощ. / зел. лис. сал./	100/1/1	20.12	124	1.4	10.1	6.8
47/17 М Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./	100/1/1	24.87	84	1.3	5	8
78/Л. Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	17.76	13.93	2.4	7.6	13
Сб. 2004 г 57 Салат из красн.фасоли/ зелень, лук реп. лист сал./	100/1	19.70	98	3.2	7.8	3.2
№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						
101М Суп картофельный с крупой /рис/	250	14.92	85.75	1.98	2.71	12.11
Вторые блюда						
№278 .331/М. Тефтели (1 вариант) кот.гов.	60/30	55.91	123.55	6.41	7.16	8.39
259/М. Жаркое по-домашнему/свин./	40/160	70.15	437.7	14.04	33.7	18.94
Акт отрабо №297.330/ 17 Люля из птицы /филе/ Фрикадельки из птицы /окорочка б/к/ с/см.	100/20/5 60/40	71.08 43.25	248 160.8	15 8.59	14.2 11.92	14.4 4.86
293 М Птица жареная/ бедро/	100	68.65	184	24.18	17.09	0.04
377/04 Л. Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
№392/ .М. Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
Акт отработки рецептуры 381/1994 Отбивная нат.школьная с сыром из птицы/томат/ Котлета отбивная свин./косточ/	110 77/20	120.14 101.99	103.78 492.8	24.2 14.5	23.8 43.6	14 10.24
Диетические						
411/Л. Мясо говядина отварное	50	115.75	88.5	15.65	2.95	
№358/Л. Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	87.68	251	15.2	12.4	18.9
стр.247/Л. Каша манная молоч. с/с,с/м	200/10/10	34.12	237	6.94	12.18	37.9

Гарниры

202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
171/302 М	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
522/04	Картофель жареный	150	36.11	306	4.35	15.75	30.3

Мучные изделия

№732 №73	Оладьи с конфитюром	100/30	27.27	280	7.3	7	45.8
№413/М.	Пицца школьная	100	48.18	299	9.89	16.25	28.3
747/2004 Л	Сосиска запеч. в тесте	55/50	42.43	228	9.6	13.84	26.9
№850	Хачапури	75	53.61	346	13.9	28.17	36.78
сб.1997г.	имеретинские						
Акт конт. пр.	Слойка с молоком сгущенным вареным/шоколад. кокос/	110	39.03	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	34.03	88	2.42	1.08	17.11
№768/04 Л	Булочка с орехами	100	29.54	357	7.9	10.2	58.6
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	17.04	218	5.48	6.52	34.4
766/2004	Сдоба обыкновенная	100	16.82	262	7.76	4.72	47.1
774/2004	Булочка сдобная с помадой /ванильной/	100	24.72	340	7.3	8.8	57.9
№738.758/2004	Пирожок печен.с капустой	60	14.65	132	3.9	3.26	20.76
№741 сб 2004	Ватрушка с конфитюром	75	17.88	253	4.97	9.2	39.6
№685, №687, №734 сб.	Пирожок печеный с творогом	60	23.09	124.8	7.38	4.38	23.34
№793/2004	Кекс столичный	75	50.11	323	4.57	13.84	43.06
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.60	116.9	4.5	1.15	23.5
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.73	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						

Напитки

495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
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 Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	200	12.00	60	0.07	0.02	15
	Сахар	15г.	2.28	60			15

Директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством

