

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 01.04.2024 Школа № 99 (Льготное питание)

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

Комплекс 1 Завтрак

15 М	Сыр полутвердый	15	14.46	54	3.48	4.43	
120/121 М	Суп молочный с макарон. из-ми (вермишель)	250	24.93	150	5.48	4.75	17.95
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
382 М	Какао с молоком	200	20.21	118.6	4.08	3.54	17.58
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 1:		605	76.45	463.12			

Комплекс 2 Завтрак

№280/330/17 М.	Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	50/50	49.82	193	15.5	11	8.7
202/ М.	Макаронны 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
ТУ9115-00	Хлебный батон	27	2.49	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 2:		540	90.13	552.09			

Комплекс 3 Обед

82 М	Борщ с капустой и картофелем	200	10.87	83	1.44	3.94	8.75
268/331 М	Биточки / гов. / с с-м см. том.	60/30	58.13	333.8	10.5	27.34	10.82
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.67	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						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 3:		760	107.03	973.086			

Комплекс 4 Обед

82/ М	Борщ с капустой и картофелем	250	13.49	106	2	5.2	13.1
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	38.61	190	10.04	11.33	11.88
302/М.	Каша гречневая	180	21.17	292.5	10.18	7.34	46.37
154-27зН	Морковь отварная дольками	40	5.22	25	0.53	1.33	2.73
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
Итого комплекс 4:		820	90.13	865.016			

Тех. Директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством



Меню на 01.04.2024 Школа № 99 (Льготное питание ОВЗ)

Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 5 Завтрак							
15 М	Сыр полутвердый	15	14.46	54	3.48	4.43	
120/121 М	Суп молочный с макарон. из-ми (вермишель)	250	24.93	150	5.48	4.75	17.95
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
382 М	Какао с молоком	200	20.21	118.6	4.08	3.54	17.58
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
Итого комплекс 5:		605	76.45	463.12			
Комплекс 6 Обед							
82 М	Борщ с капустой и картофелем	200	10.87	83	1.44	3.94	8.75
268/331 М	Биточки / гов. / с с-м см. том.	60/30	58.13	333.8	10.5	27.34	10.82
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.67	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						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 6:		760	107.03	973.086			
Комплекс 7 Завтрак							
№280/330/17 М.	Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	50/50	49.82	193	15.5	11	8.7
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
ТУ9115-00	Хлебный батон	27	2.49	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 7:		540	90.13	552.09			
Комплекс 8 Обед							
82/ М	Борщ с капустой и картофелем	250	13.49	106	2	5.2	13.1
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	38.61	190	10.04	11.33	11.88
302/М.	Каша гречневая	180	21.17	292.5	10.18	7.34	46.37
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.64	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						
707/ 2004	Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	\$1.25	88			
№769/2004	Булка домашняя	50	8.46	197	3.75	6.6	30.5
Итого комплекс 8:		700	126.18	1053.23			

Директор/Технолог  Калькулятор  Зав. производством 

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 01.04.2024

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	18.68	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 /Л.	Рыба жарен. под маринад. минтай / филе пром./	50/50	37.08	173	5.8	8.3	14.83
Сб. 2002 г 572	Салат овощной с мясом со см./филе сол.ог./	100	37.66	115.3	5.7	6.2	7.48
67/17 М.	Винегрет овощ. / зел. лис. сал./	100/1/1	19.30	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
75/М	Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	17.28	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
629/04 Л.	Лимон с сахаром	30/10	14.84	67.6	8.26	0.04	15.48
674/Л.	Яблоки печеные	75	14.70	120.7	0.22	0.15	30.1

Первые блюда

82/ М	Борщ с капустой и картофелем	250	13.49	106	2	5.2	13.1
120/121 М	Суп молочный с макарон. из-ми (вермишель)	250	24.93	150	5.48	4.75	17.95

Вторые блюда

№280/330/ 17 М.	Фрикадельки в соусе/гов./с/смет./	50/50	53.34	193	15.5	11	8.7
377/04 Л.	Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
Акт отрабо 268/331 М	Люля из птицы /филе/ Биточки / гов. / с с-м см. том.	100/20/5 60/30	71.08 62.66	248 333.8	15 10.5	14.2 27.34	14.4 10.82
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	67.99	327	20.7	22.4	10

Диетические

№358/Л.	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	87.68	251	15.2	12.4	18.9
---------	---------------------------	-----------	-------	-----	------	------	------

Гарниры

202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
522/04	Картофель жареный	150	29.64	306	4.35	15.75	30.3

Мучные изделия

№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						
418 сб2017	Слойка с повидлом	100	22.42	333.3	3.17	11.79	50.72
Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	31.89	333.3	3.17	11.79	50.72
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	39.31	426	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 /шок. сах./	100	24.72	340	7.3	8.8	57.9
685	Пирожок печеный с картофелем	60	10.92	153	3.91	4.7	23.75
,723,687 /9							
№ 685/98г	Пирожок печеный с курагой	60	17.63	160	6.6	12	52
5 ч №646							
№405,470,	Пирожок печ. сд. с яблоками	100	19.88	92	1.82	2.04	16.62
406 сб.201							
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 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

Ген. Директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством

