

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО



Меню на 03.05.2024 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	190	65.17	362	19.44	11.72	44.46
95,612 /Л.	Рыба жарен. под маринад. минтай / филе/	50/50	32.44	173	5.8	8.3	14.83
№ 30 сб.2017 г.	Салат из редиса /яйцо,мас.рас.зел л. сал./	100/1/1	23.13	8.79	2.514	7.38	2.859
№ 24 сб.2017г.	Салат из свежих помидоров и огурцов	100/1/1	22.17	7.07	0.964	6.076	3.464
78/Л.	Икра свекольная /зелень/	100/1	16.44	13.93	2.4	7.6	13
№250 сб.04Л.	Кабачки жареные /смет. зел./	50/5/1	20.75	55	3.85	4.25	0.65
57/04 Л.	Салат из красной фасоли/ зелень, лук реп./	100	18.87	98	3.2	7.8	3.2
338 М	Яблоко	100	13.20	47	0.4	0.4	9.8
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

№138 сб.2004г.	Суп картофельный с перловкой	250	16.22	134.06	2.52	6.36	14.98
----------------	------------------------------	-----	-------	--------	------	------	-------

Вторые блюда

260/17М	Гуляш /свин./	50/50	62.73	309	10.64	28.19	2.89
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
Акт отрабо	Люля из птицы /филе/	100/20/5	71.08	248	15	14.2	14.4
268/2017	Биточки / гов./	90	88.39	182.25	9.43	11.27	10.29
№392/М.	Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	67.99	327	20.7	22.4	10
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
379/94г.	Эскалоп/свин./	85	130.23	343.15	17.1	52.6	

Диетические

290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.43	135	10.6	9.11	2.64
№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

171/302 М	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
522/04	Картофель жареный	150	29.64	306	4.35	15.75	30.3

Мучные изделия

№398 сб.17г.М.	Блинчики с фруктовым фаршем с маслом	110/5	46.40	384	4.4	8.47	64.2
№413/М. 747/2004 Л	Пицца школьная Сосиска запеч. в тесте	100 55/50	48.18 42.43	299 228	9.89 9.6	16.25 13.84	28.3 26.9
№850 сб.1997г.	Хачапури имеретинские	75	53.61	346	13.9	28.17	36.78
418 сб2017 Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с повидлом Слойка с маковой начинкой	100 120	22.42 31.89	333.3 333.3	3.17 3.17	11.79 11.79	50.72 50.72
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	39.31	426	7.9	10.2	58.6
ТТК № 3 766/2004 774/2004	Булочка с сыром Сдоба обыкновенная Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	60 100 100	17.04 16.82 24.72	218 262 340	5.48 7.76 7.3	6.52 4.72 8.8	34.4 47.1 57.9
685 ,723,687 /9	Пирожок печеный с картофелем	60	10.92	153	3.91	4.7	23.75
№ 685/98г 5 ч №646	Пирожок печеный с курагой	60	17.63	160	6.6	12	52
№405,470, 406 сб.201	Пирожок печ. сд. с яблоками	100	19.88	92	1.82	2.04	16.62
№795/2004 №795/2004 №795/2004 №795/2004	Кекс "Весенний" Кекс "Весенний" Кекс "Весенний" Кекс "Весенний"	120 150 220 300	52.14 65.12 95.11 129.53	440.4 550.5 807.4 1101	7.308 9.135 13.398 18.27	22.14 27.68 40.59 55.35	68.89 86.115 126.3 172.23
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.60	116.9	4.5	1.15	23.5

Напитки

349 М	Компот из сух.фрукты	200	8.67	132.8	0.6	0.09	32
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



"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 03.05 2024
Школа № 99
(Льготное питание ОВЗ)

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

Комплекс 5 Завтрак

260 М	Гуляш (свинина)	40/50	50.15	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
54-28 з Н	Свекла отварная дольками	60	6.28	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ9115-00	Хлебный батон	27	2.46	70.1	2.7	0.69	14.1
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:		542	76.45	654.65			

Комплекс 6 Обед

№138 сб.2004 г.	Суп картофельный с перловкой	200	12.97	85.8	1.61	4.07	9.58
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.43	135	10.6	9.11	2.64
171/302 М	Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
Таб.24/94	Помидор свеж.	60	13.95	14.4	0.66	12	0.84
ТУ 9115-00	Хлебный батон	53	4.88	128.59	4.95	1.27	25.85
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 6:		753	107.03	740.34			

Комплекс 7 Завтрак

260/17М	Гуляш /свин./	50/50	62.73	309	10.64	28.19	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
табл.24/94	Редис свеж.	30	4.28	6	0.36	0.03	1.02
ТУ9115-00	Хлебный батон	31	2.82	70.1	2.7	0.69	14.1
375/376 М	Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		556	90.13	710.6			

Комплекс 8 Обед

№138 сб.2004г.	Суп картофельный с перловкой	250	16.22	134.06	2.52	6.36	14.98
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
302/ М.	Каша пшеничная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
Таб.24/94	Помидор свеж.	60	13.95	14.4	0.66	12	0.84
ту 9115-00	Хлебный батон	47	4.31	105.21	4.05	1.035	21.15
707/ 2004	Сок фруктовый " Мой" 0,200	1 шт.	31.25	88			
Итого комплекс 8:		637	126.18	807.07			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством



Комовская О.И.

Меню на 03.05.2024

Школа № 99

(Льготное питание)

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

Комплекс 1 Завтрак

260 М Гуляш (свинина)	40/50	50.15	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М Каша пшеничная	150	13.88	221.25	6.32	4.5	38.85
54-28 з Н Свекла отварная дольками	60	6.28	25.2	0.9	0.1	5.2
ТУ9115-00 Хлебный батон	27	2.46	70.1	2.7	0.69	14.1
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 1:	542	76.45	654.65			

Комплекс 2 Завтрак

260/17М Гуляш /свин./	50/50	62.73	309	10.64	28.19	2.89
302/М. Каша пшеничная	180	16.62	265.5	7.56	5.45	46.62
табл.24/94 Редис свеж.	30	4.28	6	0.36	0.03	1.02
ТУ9115-00 Хлебный батон	31	2.82	70.1	2.7	0.69	14.1
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:	556	90.13	710.6			

Комплекс 3 Обед

№138 Суп картофельный с перловкой	200	12.97	85.8	1.61	4.07	9.58
290/330 М Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.43	135	10.6	9.11	2.64
171/302 М Каша гречневая	150	17.65	243.75	8.6	6.1	38.64
Таб.24/94 Помидор свеж.	60	13.95	14.4	0.66	12	0.84
ТУ 9115-00 Хлебный батон	53	4.88	128.59	4.95	1.27	25.85
495 П Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
Итого комплекс 3:	753	107.03	740.34			

Комплекс 4 Обед

№138 Суп картофельный с перловкой	250	16.22	134.06	2.52	6.36	14.98
294,330/М Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
302/ М. Каша пшеничная	180	16.21	275.4	7.92	6.88	45.45
таб. 24/94 г Редис свеж.	40	5.70	8	0.48	0.04	1.36
ту 9115-00 Хлебный батон	44	4.08	105.21	4.05	1.035	21.15
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:	829	90.13	772.67			

Ген.директор/Технолог

[Signature]

Калькулятор

[Signature]

Зав производством

[Signature]