



Меню на 15.05.2024

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 /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
№ 24 сб.2017г.	Салат из свежих помидоров и огурцов	100/1/1	22.17	7.07	0.964	6.076	3.464
№ 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
№250 сб.04Л.	Кабачки жареные /смет. зел./	50/5/1	20.75	55	3.85	4.25	0.65
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
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

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	11.77	148.25	5.48	6.77	16.53
---------	----------------------------	-----	-------	--------	------	------	-------

Вторые блюда

269,331 М	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	59.97	180	8.8	11.81	9.34
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	67.99	327	20.7	22.4	10
288 М	Птица отварная /тушка/	100	52.70	328	23.44	25.82	0.5
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
377/04 Л.	Рыба жареная горбуша /филе/	100	66.39	160	9.3	6.8	14.2
Акт отрабо №392/.М.	Люля из птицы /филе/	100/20/5	71.08	248	15	14.2	14.4
	Пельмени отв. со сметаной	200/20	93.75	352	19.6	13	37.2
293 М	Птица жареная/ бедро/	100	68.65	184	24.18	17.09	0.04
379/94г.	Эскалоп/свин./	85	130.23	343.15	17.1	52.6	

Гарниры

304/17 М.	Рис отварной	150	19.13	209.7	3.65	5.37	36.68
312 М	Картофельное пюре	150	25.92	137.25	3.06	4.8	20.43

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
№685, №687, №734 сб.	Пирожок печеный с творогом	60	23.09	124.8	7.38	4.38	23.34
№741 сб 2004	Ватрушка с конфитюром	75	17.88	253	4.97	9.2	39.6
№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 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

Ген. директор/Технолог



Калькулятор



Зав производством



"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО



Климова О.И.

Меню на 15.05 2024 Школа № 99 (Льготное питание ОБЗ)

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

Комплекс 5 Завтрак

269,331 М	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	47.05	180	8.8	11.81	9.34
171/302 М	Каша пшенная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
табл.24/94	Редис свеж.	60	8.55	12	0.72	0.06	2.04
ту9115-001	Хлебный батон	40	3.67	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	575.02			

Комплекс 6 Обед

102 М.	Суп картофельный с горохом	200	9.42	118.6	4.39	4.22	13.23
288 М	Птица отварная /тушка/	100	52.70	328	23.44	25.82	0.5
202/309 М	Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
Таб.24/94	Помидор свеж.	60	13.95	14.4	0.66	12	0.84
ту 9115-00	Хлебный батон	44	4.01	105.21	4.05	1.035	21.15
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:		774	107.03	916.076			

Комплекс 7 Завтрак

269,331/17г	Котлеты особые /смет-том.соус/	60/40	48.89	180	8.8	11.81	9.34
302/ М.	Каша пшенная	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	4.20	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:		609	90.13	637.01			

Комплекс 8 Обед

102/ М.	Суп картофельный с горохом	250	11.77	148.25	5.48	6.77	16.53
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
202/ М.	Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
Табл.24/94	Помидор свеж.	50	11.63	12	0.55	0.1	0.7
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.25	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						
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.15	132.8	0.66	0.09	32.01
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	24.72	340	7.3	8.8	57.9
Итого комплекс 8:		935	126.18	1160.63			

Ген. директор/Технолог *С.И.С.* Калькулятор

Зав производством *С.И.С.*

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО



Меню на 15.05.2024

Школа № 99

(Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
269,331 М Котлеты особые /смет-том.соус/	60/30	47.05	180	8.8	11.81	9.34
171/302 М Каша пшениная	150	13.50	229.5	6.6	5.73	37.88
табл.24/94 Редис свеж.	60	8.55	12	0.72	0.06	2.04
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.67	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	575.02			
Комплекс 2 Завтрак						
269,331/17г Котлеты особые /смет.-том.соус/	60/40	48.89	180	8.8	11.81	9.34
302/ М. Каша пшениная	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	4.20	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:	609	90.13	637.01			
Комплекс 3 Обед						
102 М. Суп картофельный с горохом	200	9.42	118.6	4.39	4.22	13.23
288 М Птица отварная /тушка/	100	52.70	328	23.44	25.82	0.5
202/309 М Макароны отварные	150	18.07	168.45	5.52	4.52	26.45
Таб.24/94 Помидор свеж.	60	13.95	14.4	0.66	12	0.84
ту 9115-00 Хлебный батон	44	4.01	105.21	4.05	1.035	21.15
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:	774	107.03	916.076			
Комплекс 4 Обед						
102/ М. Суп картофельный с горохом	250	11.77	148.25	5.48	6.77	16.53
294,330/М Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	44.24	190	10.04	11.33	11.88
202/ М. Макароны отварные	180	21.69	202.14	6.79	5.41	31.72
табл.24/94г Редис св.	25	3.56	5	0.3	0.025	0.85
ту9115-001 Хлебный батон	37	3.46	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						
375/376 М Чай с сахаром	200/15	3.68	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:	827	90.13	747.526			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством