



## Меню на 15.11.2024 Школа № 99 (Льготное питание)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 1 Завтрак</b>						
260 М Гуляш ( свинина)	40/50	42.71	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М Каша пшеничная	150	14.78	221.25	6.32	4.5	38.85
№78 Л Икра свекольная	60	10.07	8.36	1.44	4.56	7.8
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
375,376/М. Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
<b>Итого комплекс 1:</b>	<b>558</b>	<b>76.45</b>	<b>663.23</b>			
<b>Комплекс 2 Завтрак</b>						
260/М. Гуляш /свин./	50/50	53.43	309	10.64	28.19	2.89
302/М. Каша пшеничная	180	17.70	265.5	7.56	5.45	46.62
№78 Л Икра свекольная	60	10.07	8.36	1.44	4.56	7.8
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.69	93.52	3.6	0.92	18.8
375,376/М. Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
<b>Итого комплекс 2:</b>	<b>598</b>	<b>90.13</b>	<b>738.38</b>			
<b>Комплекс 3 Обед</b>						
96 сб 2017 Рассольник ленинградский	250	17.09	107.25	2.52	6.36	14.98
290/330/М. Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	50/50	53.25	150	11.78	10.12	2.93
171/302 М Каша гречневая	150	17.09	243.75	8.6	6.1	38.64
54-27зН Морковь отварная дольками	60	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ТУ 9115-00 Хлебный батон	33	2.95	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	7.09	132.8	0.66	0.09	32.01
<b>Итого комплекс 3:</b>	<b>813</b>	<b>107.03</b>	<b>806.846</b>			
<b>Комплекс 4 Обед</b>						
96 сб 2017 Рассольник ленинградский	250	17.09	107.25	2.52	6.36	14.98
294,330/М Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.92	233	10.04	11.33	11.88
302/ М. Каша пшеничная	180	17.28	275.4	7.92	6.88	45.45
45/М. Салат из белокочанной капусты	45	5.86				
ТУ9115-00 Хлебный батон	30	2.67	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	180/9	2.58	60	0.07	0.02	15
<b>Итого комплекс 4:</b>	<b>814</b>	<b>90.13</b>	<b>794.366</b>			

Ген.директор/Технолог  Калькулятор  Зав производством 

"Согласовано"

Директор



Подпись

ФИО



# Меню на 15.11.2024 Школа № 99 (Льготное питание ОБЗ)

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
<b>Комплекс 5 Завтрак</b>						
260 М Гуляш ( свинина)	40/50	42.71	278.1	9.58	25.37	2.6
171/302 М Каша пшеничная	150	14.78	221.25	6.32	4.5	38.85
№78 Л Икра свекольная	60	10.07	8.36	1.44	4.56	7.8
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.65	93.52	3.6	0.92	18.8
375,376/М. Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
<b>Итого комплекс 5:</b>	<b>558</b>	<b>76.45</b>	<b>663.23</b>			
<b>Комплекс 6 Обед</b>						
96 сб 2017 Рассольник ленинградский	250	17.09	107.25	2.52	6.36	14.98
290/330/М. Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	50/50	53.25	150	11.78	10.12	2.93
171/302 М Каша гречневая	150	17.09	243.75	8.6	6.1	38.64
54-27зН Морковь отварная дольками	60	7.83	37.6	0.8	2	4.1
ТУ 9115-00 Хлебный батон	33	2.95	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	7.09	132.8	0.66	0.09	32.01
<b>Итого комплекс 6:</b>	<b>813</b>	<b>107.03</b>	<b>806.846</b>			
<b>Комплекс 7 Завтрак</b>						
260/М. Гуляш /свин./	50/50	53.43	309	10.64	28.19	2.89
302/М. Каша пшеничная	180	17.70	265.5	7.56	5.45	46.62
№78 Л Икра свекольная	60	10.07	8.36	1.44	4.56	7.8
ту9115-001 Хлебный батон	41	3.69	93.52	3.6	0.92	18.8
375,376/М. Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
<b>Итого комплекс 7:</b>	<b>598</b>	<b>90.13</b>	<b>738.38</b>			
<b>Комплекс 8 Обед</b>						
96 сб 2017 Рассольник ленинградский	250	17.09	107.25	2.52	6.36	14.98
294,330/М Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.92	233	10.04	11.33	11.88
302/ М. Каша пшеничная	180	17.28	275.4	7.92	6.88	45.45
№47/17 М. Салат из кваш. капусты	35	8.62	29.4	0.45	1.75	2.8
ту9115-001 Хлебный батон	40	3.54	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/ Л. Сок фруктовый " Мой" 0,200	200	35.00	88			
<b>Итого комплекс 8:</b>	<b>825</b>	<b>126.18</b>	<b>875.186</b>			

Ген.директор/Технолог  Калькулятор  Зав производством 



"Согласовано"

Директор

Подпись

Ф.И.О.

## Меню на 15.11.2024

### Школа № 99

МБОУ

Школа № 99

Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки *	Жиры *	Угле воды	
<b>Холодные блюда</b>							
№6 Л.	Б-д с колб." Сервелат Финский"	20/25	20.68	139.5	4.77	7.43	13.34
5/294 М.	Бутерброд с котлетой из птицы /лист салата/	190/1	62.92	362	19.44	11.72	44.46
95,612 /Л.	Рыба жарен. под маринад. минтай / филе/	50/50	32.45	173	5.8	8.3	14.83
67/17 М.	Винегрет овощ./зел. гор., лист сал.,зел./	100/1/1	21.18	125.1	1.4	10.1	7.29
47/17 М	Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./	100/1/1	26.33	84	1.3	5	8
75 М.	Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	18.27	13.93	2.4	7.6	13
57/ Л.	Салат из красной фасоли/ зелень, лук реп./	100	20.95	98	3.2	7.8	3.2
№17/ Л.	Салат из соленых огурцов с луком	100	27.17	104	0.12	12.9	2.4
66/17 М.	Салат из моркови с изюмом	100	21.46	109	1.7	3.1	18.8
338 М	Яблоко	100	15.00	47	0.4	0.4	9.8
629 Л.	Лимон с сахаром	30/10	11.33	67.6	8.26	0.04	15.48
674 Л.	Яблоки печеные	75	16.21	120.7	0.22	0.15	30.1
<b>Первые блюда</b>							
96 сб 2017	Рассольник ленинградский	250	17.09	107.25	2.52	6.36	14.98
<b>Вторые блюда</b>							
260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.43	309	10.64	28.19	2.89
294,330/М	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.92	233	10.04	11.33	11.88
377/04 Л.	Рыба жареная горбуша /филе/	100	115.39	160	9.3	6.8	14.2
6/9/22 Акт №392/М.	Люля из птицы /филе/ Пельмени отв. со сметаной	100/20/5 200/20	68.85 97.85	248 352	15 19.6	14.2 13	14.4 37.2
496/04 Л.	Котлета из филе птицы паниров. жарен.	90	62.51	327	20.7	22.4	10
293 М	Птица жареная/ бедро/	100	68.76	184	24.18	17.09	0.04
379/94г.	Эскалоп/свин./	85	111.41	343.15	17.1	52.6	
<b>Диетические</b>							
290/330/М.	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	50/50	53.25	150	11.78	10.12	2.93
129 сб 17 М.	Капуста цветная отварная с маслом	100/5/1	58.55	44	1.42	3.36	2.11
256/М.	Мясо тушеное/ говядина/	50/50	108.94	225	15.2	17.38	2.56
№358/Л.	Сырники из тв. сах. смет.	100/10/20	93.64	251	15.2	12.4	18.9
395 М.	Вареники с творожным фаршем с маслом	180/5	56.03	271	19.82	5.08	36.44
стр.247/Л.	Каша манная молоч. с/с,с/м	200/10/10	36.72	237	6.94	12.18	37.9

**Гарниры**

171/302 М	Каша пшеничная	150	14.78	221.25	6.32	4.5	38.85
171/302 М	Каша гречневая	150	17.09	243.75	8.6	6.1	38.64
171/302 М	Каша пшенная	150	14.40	229.5	6.6	5.73	37.88
147 М.	Картофель жаренный в кожуре п/ф	150	80.64	306	4.35	15.75	30.3

**Мучные изделия**

398 М.	Блинчики с фруктовым фаршем с маслом	110/5	53.89	384	4.4	8.47	64.2
№397 /М.	Блинчики с маслом	60/3	25.54	148.8	3.18	6.06	19.8
№413/М.	Пицца школьная	100	51.45	299	9.89	16.25	28.3
747/ Л.	Сосиска запеч. в тесте	55/50	46.46	228	9.6	13.84	26.9
№850	Хачапури	75	55.61	346	13.9	28.17	36.78
сб.1997г.	имеретинские						
566/1973	Слойка с марципаном/ помадка шок. сах. /	100	36.98	426	7.9	10.2	58.6
Акт конт. пр. 05.10.23 г.	Слойка с молоком сгущенным вареным/ шоколад.кокос/	110	38.75	357	7.59	10.27	58.62
Акт конт. пр. 05.10.2	Слойка с маковой начинкой	120	31.86	333.3	3.17	11.79	50.72
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	16.70	218	5.48	6.52	34.4
774/2004	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	23.24	340	7.3	8.8	57.9
Гост31806- Акт	Корж /п/ф/ Круассан с ветчиной и сыром	100 135	35.04 92.04	286 388	4.89 15.62	8.43 12.28	47.68 53.5
конр.прора ту9115-001	Хлебный батон	50	4.48	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**

349 М	Компот из сух.фрукты	200	8.56	132.8	0.6	0.09	32
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
375,376/М.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
	Чай Черный пакет б/с 2гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Чай Зеленый пакет б/с 2гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Чай Фруктовый пакет б/с 2 гр*	200	12.80	60	0.07	0.02	15
	Сахар	15г.	2.21	60			15

**Напитки и соки**

707/ Л.	Сок фруктовый " Мой" 0,200	200	35.00	88			
Гост 28188-201	Вода питьевая 0,5 без/газа	1шт.	36.25				
	Напиток не газ. "Сенежская" в ассорт. 0,44 *	1 шт	46.25	15			4.5
	Напиток негаз. "Холодный Чай "Т.З. Fruktomania 0,5л в ассортименте	1шт.	42.50	1			0.2

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством