

"Согласовано"
Директор
Подпись _____ ФИО _____
Меню на 30.04.2025
Школа № 99
(Льготное питание ОБЗ)

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

Комплекс 5 Завтрак

54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/30	40.38	171	5.04	8.2	10.69
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	23.64
139/М	Капуста тушеная	60	11.45	46.2	1.22	2.21	10.73
ТУ9115-00	Хлебный батон	25	2.45	58.45	2.25	0.575	8.75
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 5:		535	76.45	579.4			

Комплекс 6 Обед

103 М.	Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.50	137	4.9	2.5	21
256/М	Мясо тушеное/ свинина/	45/45	48.12	274.5	9.52	14.35	2.3
171/302 М	Каша ячневая	150	14.82	122.5	4.8	4.4	25.8
47/ М	Салат из квашеной капусты	60	15.05	51.42	1.024	3.002	5.073
ТУ 9115-00	Хлебный батон	35	3.46	86.83	3.15	0.8	12
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	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	25.01
Итого комплекс 6:		805	107.03	853.666			

Комплекс 7 Завтрак

54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88
302/М.	Каша гречневая	180	23.16	292.5	10.18	7.34	29.37
149 П	Помидор соленый	60	17.98	32.5	1.5	1.5	3
ТУ 9115-00	Хлебный батон	36	3.59	86.83	3.15	0.8	12
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		586	90.13	704.83			

Комплекс 8 Обед

103 М.	Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.50	137	4.9	2.5	21
478/Л	Запеканка картоф. с мясом /филе/	122/2	62.09	465	16.64	20.89	19.8
47/ М	Салат из квашеной капусты	50	12.54	42.857	0.85	2.5	4.227
ТУ9115-00	Хлебный батон	26	2.55	58.45	2.25	0.575	8.75
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
491/П.	Компот из ягод заморожен.	200	11.01	114.6	0.16	0.16	27.88
338/М.	Яблоко	130	19.50	61.1	0.52	0.52	12.74
Итого комплекс 8:		800	126.18	927.623			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

Меню на 30.04.2025
Школа № 99
(Льготное питание)



Наименование блюда	Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Комплекс 1 Завтрак						
54-23м/330 М. Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/30	40.38	171	5.04	8.2	10.69
171/302 М Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	23.64
139/М Капуста тушеная	60	11.45	46.2	1.22	2.21	10.73
ТУ9115-00 Хлебный батон	25	2.45	58.45	2.25	0.575	8.75
375,376/М/ Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 1:	535	76.45	579.4			
Комплекс 2 Завтрак						
54-23м/330 М. Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88
302/М. Каша гречневая	180	23.16	292.5	10.18	7.34	29.37
149 П Помидор соленый	60	17.98	32.5	1.5	1.5	3
ТУ 9115-00 Хлебный батон	36	3.59	86.83	3.15	0.8	12
375,376/М/ Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 2:	586	90.13	704.83			
Комплекс 3 Обед						
103 М. Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.50	137	4.9	2.5	21
256/М Мясо тушеное/ свинина/	45/45	48.12	274.5	9.52	14.35	2.3
171/302 М Каша ячневая	150	14.82	122.5	4.8	4.4	25.8
47/ М Салат из квашеной капусты	60	15.05	51.42	1.024	3.002	5.073
ТУ 9115-00 Хлебный батон	35	3.46	86.83	3.15	0.8	12
Гост Хлеб /йодир./	20	1.99	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	25.01
Итого комплекс 3:	805	107.03	853.666			
Комплекс 4 Обед						
103 М. Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.50	137	4.9	2.5	21
478/Л Запеканка картоф. с мясом /филе/	122/2	62.09	465	16.64	20.89	19.8
№139/М Капуста тушеная / масло рас./	25	4.77	19.25	0.51	0.92	4.47
ТУ9115-00 Хлебный батон	22	2.20	46.76	1.57	0.2	9.32
Гост Хлеб /йодир./	20	1.99	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
Итого комплекс 4:	630	90.13	776.626			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

Меню на 30.04.2025
Школа № 99



Наименование блюда		Выход гр	Цена руб.	ЭЦ ккал	Белки	Жиры	Угле воды
Холодные блюда							
67/ М.	Винегрет овощ./зел. гор., лист сал.,зел./	100/1/1	23.18	125.1	1.4	10.1	7.29
47/М	Салат из кв.капусты /зел.лис. сал./	100/1/1	27.01	84	1.3	5	8
75 /М.	Икра свекольная /зел. лист сал./	100/1/1	19.88	13.93	2.4	7.6	13
338 /М	Яблоко	100	15.00	47	0.4	0.4	9.8
Первые блюда							
103 М.	Суп карт. с мак. из.-ми/ верм./	250	16.50	137	4.9	2.5	21
Вторые блюда							
54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88
Диетические							
256/М	Мясо тушеное/ свинина/	45/45	48.12	274.5	9.52	14.35	2.3
478/Л	Запеканка картоф. с мясом /филе/	122/2	62.09	465	16.64	20.89	19.8
Гарниры							
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	23.64
171/302 М.	Каша ячневая	150	14.82	122.5	4.8	4.4	25.8
139/М	Капуста тушеная	150	28.63	115.5	3.05	5.53	11.83
Мучные изделия							
№413/М.	Пицца школьная	100	55.55	299	9.89	16.25	28.3
747/ Л.	Сосиска запеч. в тесте	55/50	50.37	228	9.6	13.84	26.9
774/Л.	Булочка сдобная с помадой /шок. сах./	100	25.00	340	7.3	8.8	57.9
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	17.82	218	5.48	6.52	34.4
685	Пирожок печеный с картофелем	60	11.88	153	3.91	4.7	23.75
,723,687 /9	Хлебный батон	50	4.95	116.9	0.92	6.15	16.5
ту9115-001	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
Гост	ржано-пшеничный						
58161-201							
Напитки							
495 П	Компот из смеси сухофруктов	200	7.09	132.8	0.66	0.09	25.01
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

Ген.директор/Технолог  Калькулятор

 Зав производством