

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 23.05.2025
Школа № 99
(Льготное питание ОБЗ)

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

Комплекс 5 Завтрак

260 M	Гуляш (свинина)	40/50	43.08	228.1	6.78	10.37	2.6
171/302 M	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	34.4
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	60.69	0.8	2	4.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	33	3.31	70.1	2.7	0.69	10.1
375,376/M.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
Итого комплекс 5:		550	76.45	598.09			

Комплекс 6 Обед

№101 M	Суп картофельный с перловкой	250	15.22	85.75	0.25	3.71	12.11
290/330 M	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.97	165	7.6	9.11	2.64
171/302 M	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	13.64
139/M	Капуста тушеная	60	11.45	46.2	1.22	2.21	10.73
ТУ9115-00	Хлебный батон	28	2.77	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						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	29.1
Итого комплекс 6:		798	107.03	693.766			

Комплекс 7 Завтрак

260/M.	Гуляш /свин./	50/50	53.90	253.3	10.64	14.35	2.89
302/M.	Каша пшеничная	180	20.35	265.5	7.56	5.45	46.62
150 П	Икра кабачковая	40	9.58	47.6	0.95	4.45	3.85
ТУ 9115-00	Хлебный батон	37	3.43	86.83	3.15	0.8	12
375,376/M/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 7:		567	90.13	713.23			

Комплекс 8 Обед

№101 M	Суп картофельный с перловкой	250	15.22	85.75	0.25	3.71	12.11
54-23м/330 M.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88
302/M.	Каша гречневая	180	23.16	292.5	10.18	7.34	29.37
54-21з(акт	Кукуруза консервир.	60	20.11	31.3	1.2	0.2	6.1
ТУ9115-00	Хлебный батон	31	3.09	70.1	2.7	0.69	10.1
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
342/M.	Компот из свеж. яблок	180	9.88	132	0.144	0.144	25.09
766/2004	Сдоба обыкновенная	50	10.20	157	3.8	3.1	28.2
Итого комплекс 8:		871	126.18	1050.26			

Ген. директор/Технолог

Решет

Калькулятор

Решет

Зав. производством

Решет

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 23.05.2025 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	43.08	228.1	6.78	10.37	2.6
171/302 М	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	34.4
54-27зН	Морковь отварная дольками	60	7.83	60.69	0.8	2	4.1
ТУ 9115-00	Хлебный батон	33	3.31	86.83	3.15	0.8	12
375,376/М.	Чай с лимоном	200/10/7	5.24	62	0.13	0.02	15.2
Итого комплекс 1:		550	76.45	614.82			

Комплекс 2 Завтрак

260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.90	253.3	10.64	14.35	2.89
302/М.	Каша пшеничная	180	20.35	265.5	7.56	5.45	46.62
150 П	Икра кабачковая	40	9.58	47.6	0.95	4.45	3.85
ТУ 9115-00	Хлебный батон	37	3.43	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:		567	90.13	713.23			

Комплекс 3 Обед

№101 М	Суп картофельный с перловкой	250	15.22	85.75	0.25	3.71	12.11
290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.97	165	7.6	9.11	2.64
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	13.64
139/М	Капуста тушеная	60	11.45	46.2	1.22	2.21	10.73
ТУ9115-00	Хлебный батон	28	2.77	70.1	2.7	0.69	10.1
Гост	Хлеб /йодир./	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28
58161-201	ржано-пшеничный						
486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	29.1
Итого комплекс 3:		798	107.03	705.416			

Комплекс 4 Обед

№101 М	Суп картофельный с перловкой	250	15.22	85.75	0.25	3.71	12.11
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 пшенная	180	19.94	275.4	7.92	6.88	34.45
54-27зН	Морковь отварная дольками	30	3.92	37.6	0.8	2	4.1
ТУ 9115-00	Хлебный батон	37	3.66	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						
375,376/М/	Чай с сахаром	200/10	2.87	60	0.07	0.02	15
Итого комплекс 4:		827	90.13	827.196			

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством

"Согласовано"

Директор

Подпись

ФИО

Меню на 23.05.2025 Школа № 99

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

Холодные блюда

№ 24 сб.2017г.	Салат из свежих помидоров и огурцов	100/1/1	24.80	7.07	0.964	6.076	3.464
№ 30 сб.2017 г.	Салат из редиса /яйцо,мас.рас.зел л. сал./	100/1/1	23.33	8.79	2.514	7.38	2.859
338 /М	Яблоко	100	15.00	47	0.4	0.4	9.8
674 /Л.	Яблоки печеные	75	17.11	120.7	0.22	0.15	30.1

Первые блюда

№101 М	Суп картофельный с перловкой	250	15.22	85.75	0.25	3.71	12.11
--------	---------------------------------	-----	-------	-------	------	------	-------

Вторые блюда

260/М.	Гуляш /свин./	50/50	53.90	253.3	10.64	14.35	2.89
54-23м/330 М.	Котлеты руб. из птицы / филе/соус смет.	60/40	42.53	233	6.04	9.33	11.88

Диетические

290/330 М	Птица тушен. в сметанном соусе / филе/	45/45	50.97	165	7.6	9.11	2.64
-----------	--	-------	-------	-----	-----	------	------

Гарниры

171/302 М	Каша пшеничная	150	16.99	177.2	6.32	3.6	34.4
171/302 М	Каша гречневая	150	19.30	243.75	8.6	6.1	13.64
171,302 /	Каша пшенная	150	16.61	229.5	6.6	5.73	33.88

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
ТТК № 3	Булочка с сыром	60	17.82	218	5.48	6.52	34.4
ту9115-001	Хлебный батон	50	4.95	116.9	0.92	6.15	16.5
Гост 58161-201	Хлеб /йодир./ ржано-пшеничный	20	1.99	48.616	1.54	0.16	10.28

Напитки

486/П.	Компот из свеж. яблок	200	5.33	46	0.1	0.1	29.1
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 бутилированная	1шт.	32.50				

Ген.директор/Технолог

Калькулятор

Зав производством